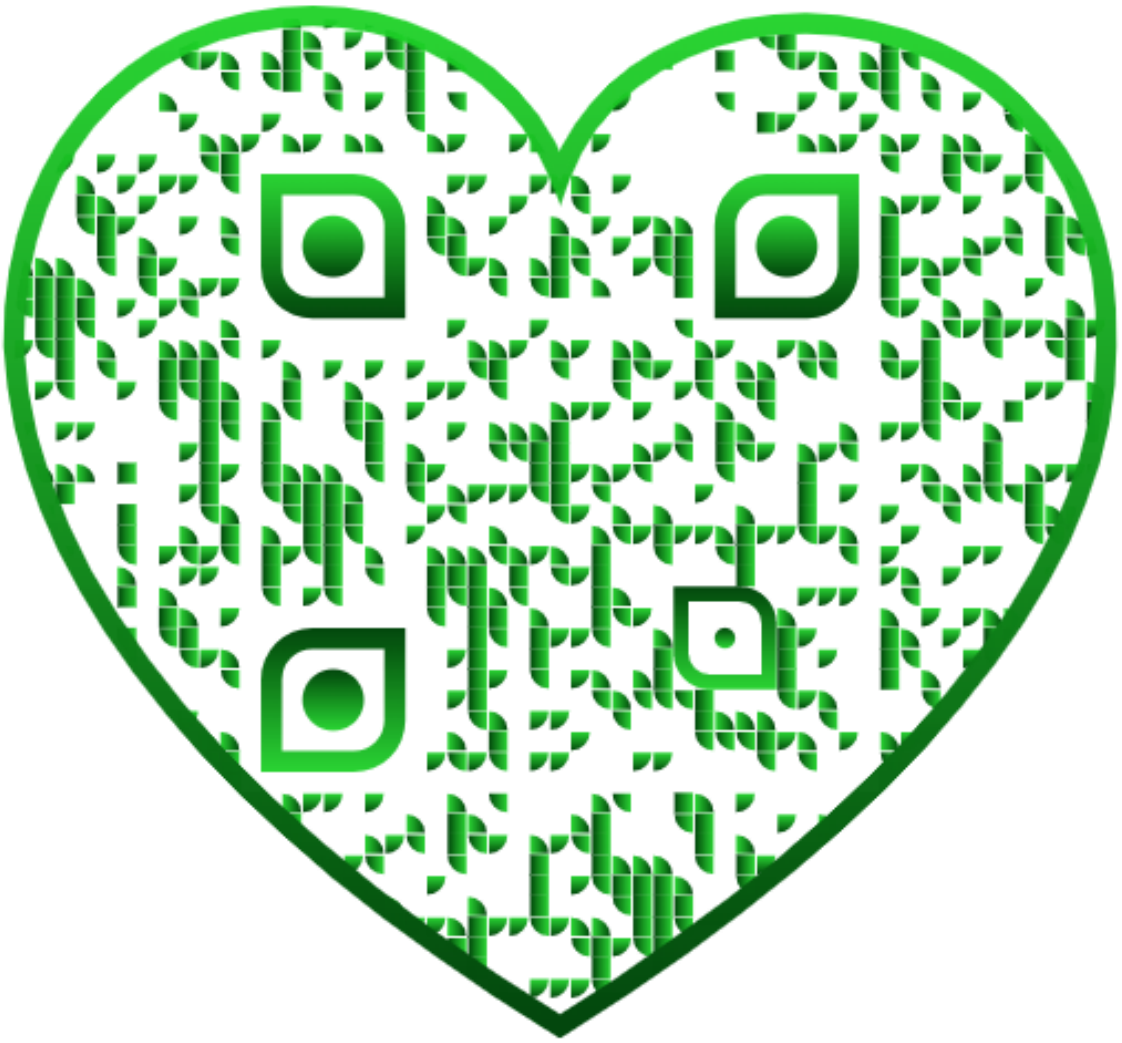
Christophe Felder

Mes 100 recettes de Gâteaux

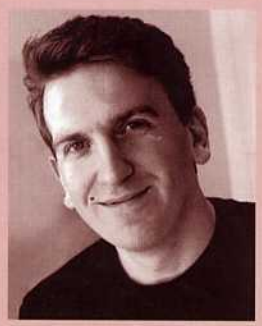
Photographies
Bernhard Winkelmann

PRIX MILLEFEUILLES
CEPB 2005
Cercle d'Études de la Boulangerie Pâtisserie

Minerva



Mes 100 recettes de Gâteaux



Un grand nom de la pâtisserie française signe des gâteaux faits maison. Après *Le chocolat*, dans la même collection, Christophe Felder fait partager son grand talent et nous livre ses 100 recettes de Gâteaux tout simples, Gâteaux pâtissiers, Gâteaux du monde et de nos régions, et enfin Gâteaux des grands jours. Il dévoile ses tours de main, astuces et idées de présentation en les décrivant très simplement pour les rendre accessibles à tous. À dévorer de toute urgence !

29,00 € TTC - Prix France

9 782830 707403

www.lamartiniere.fr

Mes 100 recettes de Gâteaux

Christophe Felder

Photographies
Bernhard Winkelmann

Stylisme
Soraya Winkelmann

Minerva

Sommaire

Mes gâteaux tout simples

13 Biscuit croustillant aux noix et aux raisins

14 Big madeleines au thé vert

16 Biscuit en tasse au chocolat truffé

17 Biscuit en tasse aux abricots

18 Brioche retrouvée

21 Cake au citron

22 Cake choco-banane

24 Parfait à l'orange confite

25 Petits cakes ananas

26 Mon cake aux fruits

28 Cake au bacon et aux noix

29 Cookies chocolat-noisettes

30 Crumble rhubarbe au miel

32 Croustines

33 Diplomate

35 Douillons de poires

36 Flan parisien
38 Gâteau à l'orange
39 Gâteau au Kiri
41 Gâteau au yaourt de Marielle
42 Instant café
45 Mes financiers à la betterave
46 Gaufres
47 Mirliton abricot-citron
49 Quatre-quarts aux pommes
50 Roulé citron
53 Sablés à la fraise
54 Sablés citron
56 Sablés paprika-parmesan
57 Soufflé cristal
59 Sablés dinosaures
60 Soufflé glacé à la vanille
61 Tarte au fromage blanc et au citron
62 Tarte au fromage blanc et raisins
64 Tarte au sucre
65 Tarte aux noix caramel
67 Tarte citron minute
68 Tarte feuilletée aux oignons
69 Tarte figues et fraises
70 Tarte en bande
72 Tarte-flan abricot-poire
73 Tarte Tatin
75 Tourte aux pommes
76 Terrine d'agrumes à la menthe
77 Tuiles à la noix de coco

Mes gâteaux pâtissiers

80 Charlotte aux fraises
83 La belle polonaise
85 Chouquettes chantilly
89 Tarte soufflée à la groseille
90 Les beignets du pâtissier
93 Dacquoise à la fleur d'oranger
95 Choco-chic
99 Millefeuille abricot-pêche
100 Fleur de fraises
103 Duo
105 Rose désir
108 Vol blanc
110 Le puits d'amour de Camille
113 Tropézienne
116 Macarons à la violette de Toulouse
118 Génoise glacée meringuée

Mes gâteaux du monde et de nos régions

122 Biscuit au gewurztraminer
123 Bugnes lyonnaises
125 Cheesecake
126 Cœur de Savoie
129 Danischu
130 Far breton d'Éric
131 Gâteau autrichien à la poêle
132 Cannelés
134 Gâteau basque
136 Gâteau de quetsches
137 Gâteau du Nord
139 Gâteau breton
140 Halloween
141 Mon clafoutis aux cerises et griottes
142 Gâteau Olga
145 Kugelhopf de Schirmeck

146 Muffins au thé vert et framboises
147 Pain de Noël ou Birewecke
148 Pavlova
151 Scones aux pommes
152 Speculoos
153 Tarte linzer aux quetsches
154 Streusel à la poire
157 Toatchs à la pomme
158 Tarte alsacienne pommes-miel
159 Schwöwenbredle
159 Spritzbredle
160 Butterbredle
162 Étoiles au sucre
163 Pains d'anis
165 Macarons à la noix de coco

Mes gâteaux des grands jours

168 Joyeux anniversaire
170 Pastillage
171 Pièce montée
175 Gâteau du dimanche
177 Gâteau lapin
180 Gâteau d'anniversaire minute
183 Gâteau sucette
185 Bûche ananas

Tout petit déjà, après l'école, mon chemin passait par la boulangerie de mes parents.

Je chipais un chou à la vanille ou une tartelette aux fraises, ou même les deux ! Impossible ensuite de passer à table, mais quel bonheur ! Je découvris ainsi très tôt que le sucré était ma nourriture.

Je peux bien maintenant avouer que j'ai tout goûté : le cake au citron de ma tante, les sablés trempés dans le café au lait chez ma grand-mère, les biscuits très frais au café ou au praliné de Jacky, le vacherin glacé familial que l'on retrouvait à chaque grande occasion (divin, surtout quand il est un peu fondu...), les pains d'épices et d'anis de papa sortant du four, en choisissant avec gourmandise les plus cuits, car ils sont meilleurs.

Quelle chance j'ai eue ! J'ai grandi à Schirmeck, dans le parfum permanent des gâteaux sortant du four.

Comment ne pas devenir accro ? Je passais ma vie en dégustation. Mais je ne savais pas à cette époque que la pâtisserie était un métier, un vrai métier de passion.

C'est à quinze ans que je l'ai compris, au début de mon apprentissage de pâtissier, chez Litzler-Vogel à Strasbourg (car, bien sûr, je ne souhaitais que ce métier-là).

Là, ce fut la révélation. Que de variétés subtiles, gourmandes, chocolatées, glacées, que de goûts d'amande, de noisette, de pistache, de crème, de fruits.

Puis j'ai continué ma route et j'ai fait une belle rencontre à Metz : Claude Bourguignon, et ses tartes, ses gâteaux et ses viennoiseries. Je garderai à vie le goût unique de son feuilleté abricot-beurre et sucre. Ma passion était telle qu'après ma journée de travail je courais au salon de thé goûter notre production.

Puis ce fut l'arrivée à Paris, le même plaisir d'apprendre encore et encore, cette recherche du sublime dans la simplicité.

Aujourd'hui, j'adore partager ce savoir. Après l'avoir exporté vers d'autres continents, je souhaite à travers ce livre vous transmettre mes recettes de gâteaux préférés. Ceux pour lesquels je peux encore vibrer comme quand j'avais quinze ans, et qui, je l'espère, feront chanter vos papilles.

Christophe Felder

Mes gâteaux tout simples

BISCUIT CROUSTILLANT AUX NOIX ET AUX RAISINS

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes

Ingrédients
1 œuf entier + 1 jaune
160 g de sucre semoule
40 g de fécule de pomme de terre
2 cuillerées à soupe de farine
3 blancs d'œufs
50 g de noix hachées
40 g de raisins secs
50 g de sucre glace

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Dans un saladier, mélangez l'œuf entier, le jaune d'œuf et 80 g de sucre semoule. Fouettez énergiquement l'ensemble jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez la fécule et la farine tamisée ; mélangez le tout.

- Battez les blancs d'œufs en neige semi-ferme. Ajoutez en pluie le reste du sucre semoule tout en battant jusqu'à obtention d'une meringue ferme et satinée. Incorporez cette meringue au mélange précédent en soulevant doucement le mélange avec une spatule, puis ajoutez les noix hachées et les raisins secs.

- Versez le biscuit dans un moule à manqué antiadhésif de 26 cm de diamètre préalablement beurré.

- Faites cuire au four environ 30-35 minutes. Laissez refroidir complètement puis saupoudrez abondamment de sucre glace.

- Servez tiède avec une crème anglaise parfumée à l'eau-de-vie de poire williams et une glace au marron confit.

BIG MADELEINES AU THÉ VERT

Pour 10 madeleines
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
2 œufs
120 g de sucre semoule
le zeste de 1 citron finement râpé
1/2 sachet de levure chimique
50 g de beurre
2 cuillerées à soupe 1/2 de lait
1 cuillerée à soupe de jus de citron
7 cl d'huile d'olive vierge
125 g de farine
1 goutte de colorant vert naturel
1 cuillerée à café de thé vert matcha

- Réunissez les œufs et le sucre dans un saladier, fouettez énergiquement pendant 1 minute puis ajoutez le zeste de citron.

- Tamisez la levure chimique à travers une passoire fine sur une feuille de papier. Réservez. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole et laissez-le tiédir. Versez-le dans le mélange précédent et fouettez vigoureusement. Ajoutez le lait, le jus de citron, l'huile d'olive et le colorant vert. Remuez bien, puis incorporez délicatement la farine, le thé vert et la levure chimique. Lissez soigneusement le mélange. S'il subsiste quelques grumeaux de farine, passez-le quelques secondes au mixeur.

- Beurrez et farinez des moules à madeleines ou en forme de cabosse de cacao comme sur la photo, ou n'importe quels moules ayant une forme originale adaptée à celle des madeleines. Versez-y le mélange et faites cuire de 15 à 20 minutes au four.

- Sortez les madeleines du four et laissez-les tiédir. Dégustez-les avec quelques fraises sucrées et citronnées, ou tout simplement avec un excellent café.

BISCUIT EN TASSE AU CHOCOLAT TRUFFÉ

Pour 5 personnes
Préparation : 15 minutes
+ 3 heures de congélation
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients
100 g de chocolat noir
à 70 % de cacao
130 g de beurre
3 œufs
100 g de sucre semoule
35 g de farine
1 cuillerée à soupe de lait
5 tranches de truffe noire fraîche
de 3 à 4 mm d'épaisseur

- Hachez le chocolat avec un couteau ou dans le bol d'un robot. Faites-le fondre au bain-marie, puis ajoutez 90 g de beurre. Lissez bien.

- Cassez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre semoule et battez le tout à l'aide d'un fouet électrique sans faire blanchir le mélange. Ajoutez le chocolat fondu, incorporez la farine, puis le lait. Remuez délicatement avec une cuillère en bois.

- Coupez la truffe, au couteau, en lamelles épaisses.

- Répartissez la pâte au chocolat dans cinq tasses de taille moyenne, puis posez au milieu le carré de truffe fraîche. Réservez au congélateur jusqu'au moment de la cuisson.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) pendant 10 minutes.

- Disposez les tasses congelées à mi-hauteur du four et faites cuire de 8 à 10 minutes.

- Laissez tiédir à température ambiante.

- Si les biscuits vous semblent manquer de cuisson, vous pouvez les passer 1 ou 2 minutes sous le gril du four.

Vous pouvez, bien sûr, cuire ce biscuit nature sans la truffe noire, mais il sera moins original. Comme les tasses doivent reposer au congélateur jusqu'au moment de la cuisson, vous pouvez les préparer plusieurs jours à l'avance.

BISCUIT EN TASSE AUX ABRICOTS

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 3 heures de congélation
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

La garniture d'abricots
500 g d'abricots
50 g de beurre
25 g de sucre semoule

Le biscuit au beurre
90 g de crème de riz
60 g de poudre d'amandes
135 g de sucre
140 g de beurre
4 œufs frais
beurre et sucre pour les tasses

- Beurrez et sucrez 8 tasses à thé de taille moyenne.
- Dénoyautez les abricots. Faites chauffer le beurre et le sucre dans une poêle, faites-y légèrement caraméliser les abricots puis versez-les dans les tasses à un tiers de la hauteur.
- Pour préparer le biscuit, faites fondre le beurre dans une casserole. Réservez.
- Mélangez la crème de riz, la poudre d'amandes et 70 g de sucre.
- Montez les blancs d'œufs en neige souple. Lorsqu'ils commencent à se raffermir, ajoutez le reste du sucre pour les « serrer ». Toujours en fouettant, ajoutez les jaunes puis le mélange sucre-amandes-crème de riz et, enfin, le beurre fondu. Versez le biscuit dans les tasses jusqu'à 5 mm du bord.
- Réservez les tasses au congélateur jusqu'au moment de la cuisson.
- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) pendant 10 minutes.
- Faites cuire les biscuits en tasse une dizaine de minutes, pas plus : l'intérieur doit rester moelleux.
- Dégustez tiède.

Ne craignez pas de cuire en tasses, je le fais très souvent et cela ne présente aucun inconvénient. Tout problème de démoulage est évité, car on sert le biscuit dans la tasse, et c'est très joli. Enfin, vous pouvez préparer ces tasses quelques jours à l'avance et les réserver au congélateur avant cuisson. Accompagnez ce dessert d'un sorbet cerise et de quelques amandes grillées.

BRIOCHE RETROUVÉE

Pour 10 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients
10 brioches
50 g de sucre semoule
50 g de beurre
sucre glace

La crème
50 cl de crème liquide
6 cuillerées à soupe
de sucre semoule
2 sachets de sucre vanillé
5 jaunes d'œufs
2 cuillerées à soupe de farine
tamisée
2 bouchons de rhum brun

- Préparez la crème : dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec les 6 cuillerées de sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine tamisée, mélangez énergiquement au fouet, versez petit à petit la crème liquide tout en remuant vivement, puis passez au chinois. Ajoutez le rhum brun et mélangez.

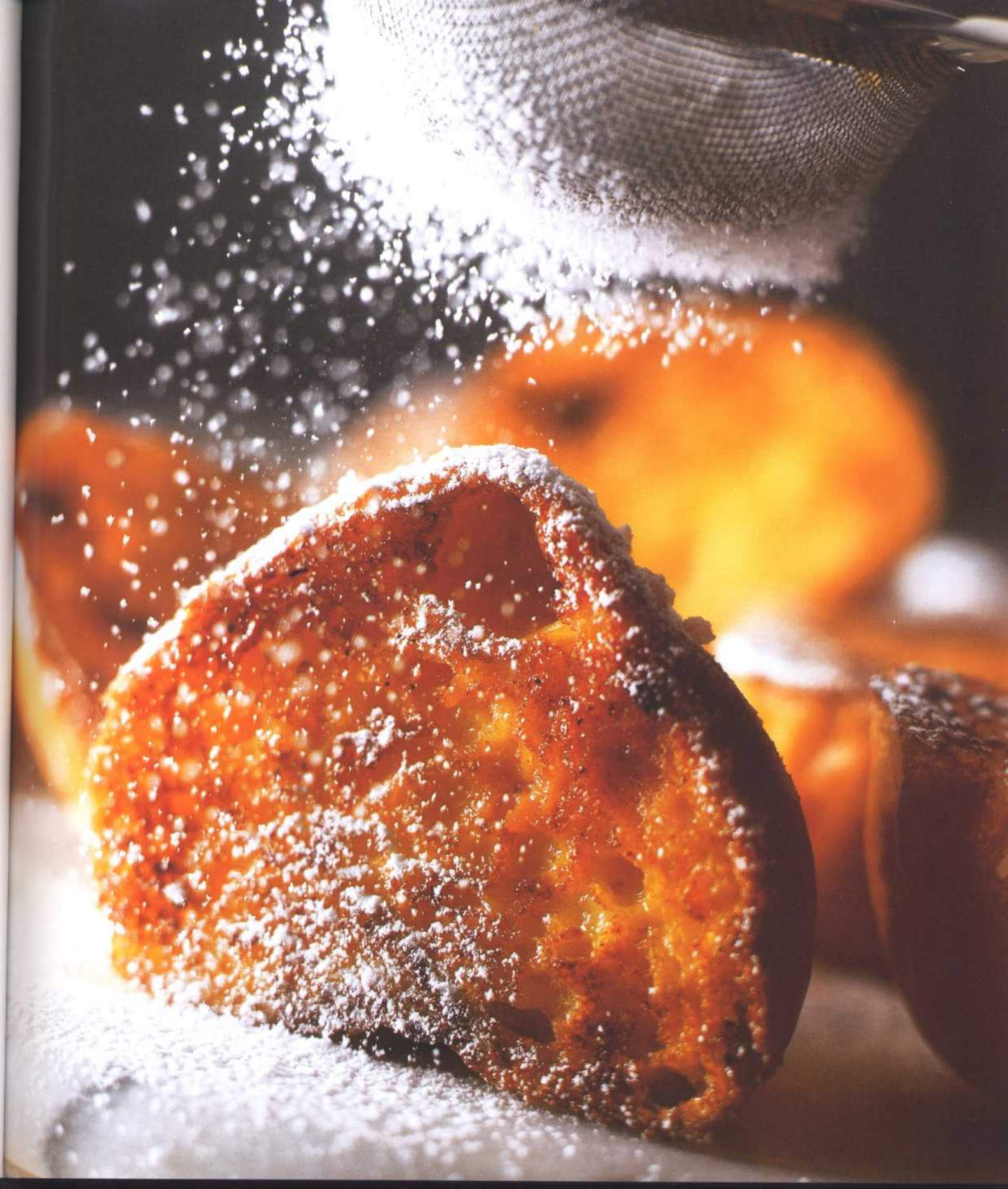
- Tranchez les brioches en deux et trempez-les dans la crème.

- Faites chauffer une grande poêle ; versez-y les 50 g de sucre semoule. Laissez-le fondre environ 1 minute et caraméliser en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre puis déposez dans la poêle les tranches de brioche imbibées de crème aux œufs et faites-les cuire en surveillant bien la cuisson.

- Posez les demi-brioches chaudes sur les assiettes et saupoudrez-les de sucre glace.

- Servez aussitôt.

Il est tout à fait possible de préparer ainsi des tranches de baguette de la veille. Dans ce cas, il faudra les laisser tremper un peu plus longtemps afin qu'elles retrouvent leur moelleux. Vous pouvez également, en toute saison, servir ces brioches accompagnées de fruits poêlés avec un peu de beurre et de sucre : mirabelles, poires comice...



CAKE AU CITRON

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 50 minutes

Ingrédients
70 g de beurre fondu
2 citrons non traités
190 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
4 petits œufs
250 g de sucre semoule
1 pincée de sel fin
100 g de crème liquide

1/2 pot de confiture d'abricot

Le glaçage
1/2 citron
180 g de sucre glace tamisé
3 cuillerées à soupe de rhum brun

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez un moule à cake de 22-24 cm de longueur et garnissez-le de papier sulfurisé.

- Faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le tiédir. Râpez finement le zeste des citrons. Tamisez la farine avec la levure chimique. Réservez le tout.

- Cassez les œufs dans un saladier et ajoutez le sucre semoule. Fouettez à l'aide d'un batteur électrique afin d'obtenir une mousse onctueuse. Ajoutez les zestes râpés, le sel, la crème liquide, et mélangez délicatement. Sans cesser de mélanger, versez le mélange farine-levure, puis incorporez le beurre fondu. Si le mélange comporte des grumeaux, battez encore 5 secondes. Versez la pâte dans le moule et glissez celui-ci au four.

- Faites cuire 10 minutes à 180 °C puis 30 minutes à 150 °C (th. 5). Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un petit couteau au centre du cake : elle doit ressortir propre. N'éteignez pas le four après en avoir sorti le cake.

- Pendant la cuisson du cake, versez la confiture dans une petite casserole et faites-la chauffer doucement.

- Réalisez également le glaçage : tamisez le sucre glace puis mélangez-le au jus de citron et au rhum brun. Réservez.
  Juste après la sortie du four, démoulez le cake et laissez-le refroidir.

- Nappez-le de confiture d'abricot chaude et déposez-le sur la grille posée sur une plaque. Versez le glaçage sur le cake et laissez égoutter quelques instants. Remettez le cake au four une trentaine de secondes afin de sécher légèrement le glaçage.

- Laissez-le entièrement refroidir sur la grille et dégustez froid.

Vous pouvez utiliser 12 moules individuels, et dans ce cas réduire le temps de cuisson.

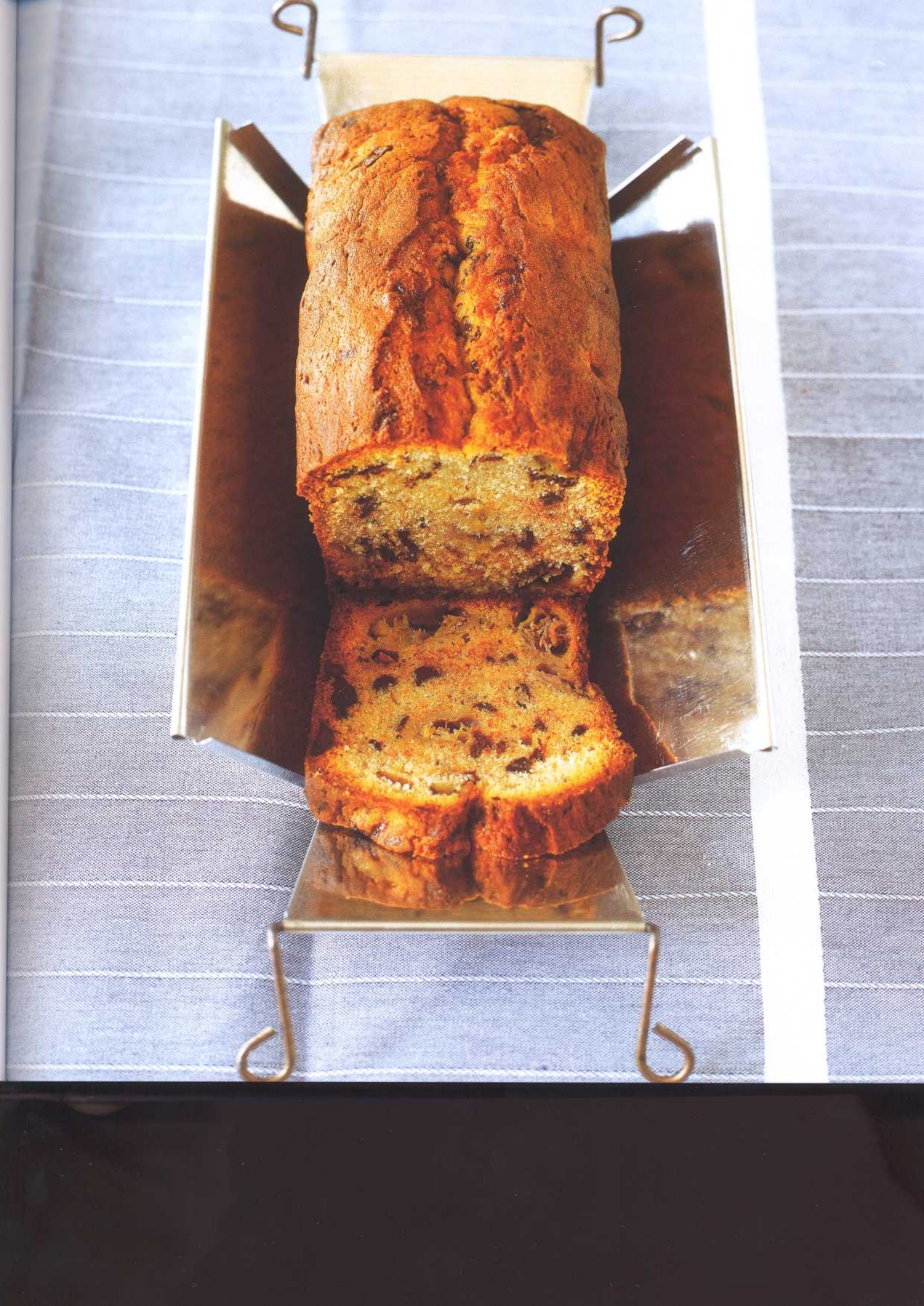
CAKE CHOCO-BANANE

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
3 bananes moyennes
1 cuillerée à soupe de beurre
40 g de cassonade

200 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
120 g de chocolat à 70 % de cacao
160 g de beurre ramolli
30 g de miel
2 jaunes d'œufs
120 g de sucre glace
4 blancs d'œufs
80 g de sucre semoule
1 bouchon de rhum brun

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Beurrez et farinez un moule à cake de 24 cm de longueur.
- Tamisez la farine avec la levure chimique. Hachez le chocolat en petits morceaux.
- Pelez les bananes et coupez-les en rondelles. Faites chauffer une poêle avec le beurre et la cassonade, puis mettez-y à rôtir les tranches de banane 5 minutes en les retournant à mi-cuisson ; réservez.
- Préparez la pâte : dans un saladier, fouettez le beurre ramolli et le miel avec les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux.
- Dans un autre récipient, battez les blancs en neige semi-ferme. Ajoutez le sucre semoule et continuez de battre en neige ferme. Ajoutez cette meringue au mélange précédent, et incorporez ensuite le mélange farine-levure. Ajoutez enfin les bananes refroidies et le chocolat haché. Mélangez délicatement.
- Versez la pâte dans le moule à cake.
- Faites cuire 40 minutes au four en surveillant la cuisson.
- À la sortie du four, arrosez d'un trait de rhum brun. Laissez tiédir dans le moule, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.



PARFAIT À L'ORANGE CONFITE

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 nuit au congélateur

Ingrédients
45 cl de crème liquide
5 jaunes d'œufs bien frais
125 g de sucre semoule
50 g d'orange confite
2 oranges fraîches non traitées
le jus de 1 orange (8 cl)
1 cuillerée à soupe de Cointreau®

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Versez la crème liquide très froide dans le bol rafraîchi. À l'aide d'un fouet ou, mieux, d'un batteur électrique, battez régulièrement la crème, d'abord doucement puis de plus en plus vite. Cessez de battre quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au frais.

- Dans un saladier, battez énergiquement les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Hachez finement l'orange confite. Râpez le zeste des oranges fraîches, puis pressez-en une pour en extraire le jus (vous devez en obtenir 8 cl. S'il en manque, ajoutez un peu de jus de la seconde orange). Mélangez au jus d'orange le zeste râpé, l'orange confite hachée et le Cointreau. Ajoutez le mélange œufs-sucre, puis incorporez la crème fouettée.

- Tapissez un moule à cake de 9 cm sur 20 cm de papier sulfurisé. Versez-y la crème à ras bord. Laissez-le prendre toute la nuit au congélateur.

- Démoulez le parfait juste avant de le servir. Coupez-le en tranches épaisses et disposez celles-ci sur les assiettes. Accompagnez de quelques fraises ou framboises, et, pourquoi pas, d'une compote de pommes à la cannelle.

- Attendez quelques minutes avant de servir pour que le parfait ramollisse un peu.

PETITS CAKES ANANAS

Pour 10 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
130 g de beurre mou
130 g de sucre
50 g de pâte d'amande
le zeste râpé de 1 citron jaune
1 pincée de sel
3 œufs
275 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
260 g d'ananas confit
4 cl de kirsch

1/2 pot de confiture d'abricot

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7) en y glissant une plaque à mi-hauteur.
- Beurrez et farinez environ une dizaine de petits moules à manqué ronds.
- Taillez l'ananas confit en très petits dés. Réservez-en 40 g pour la garniture finale.
- Battez le beurre et le sucre en pommade.
- Faites ramollir la pâte d'amande à four très doux ou au four à micro-ondes. Battez-la pour l'assouplir en y incorporant le mélange beurre-sucre en plusieurs fois. Ajoutez le sel et le zeste de citron. Battez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, puis ajoutez les œufs un à un.
- Tamisez la farine avec la levure chimique. Mélangez-y les dés d'ananas. Incorporez le tout, un tiers à la fois, au mélange précédent.
- Remplissez les moules et déposez-les sur la plaque du four. Faites cuire 10 minutes à 210 °C, puis incisez la surface des gâteaux et terminez la cuisson 15 minutes environ à 150 °C (th. 5). Dès la sortie du four, arrosez les gâteaux avec le kirsch.
- Laissez tiédir les petits gâteaux quelques minutes hors du four, puis démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille.
- Faites légèrement tiédir la confiture d'abricot, puis passez-la au tamis afin de la rendre homogène. Nappez-en les gâteaux, puis décorez-les de dés d'ananas confit.

MON CAKE AUX FRUITS

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 55 minutes

Ingrédients
5 g de gingembre frais
1/2 orange non traitée
1/2 citron non traité
40 g d'écorce d'orange confite
140 g de beurre à température ambiante
3 œufs
125 g de sucre glace
1 cuillerée à soupe de miel toutes-fleurs
160 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
75 g de raisins de Corinthe
60 g de cerises bigarreaux confites
3 cl de rhum brun

- Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

- Râpez finement le gingembre, le zeste du demi-citron et le zeste de la demi-orange. Hachez l'écorce d'orange confite en petits dés.
  Dans le bol d'un robot mixeur, réunissez le beurre, les œufs, le sucre glace, le miel, la farine et la levure chimique. Mixez le tout afin d'obtenir une pâte lisse. Ajoutez les zestes et le gingembre râpés et continuez de mixer pendant quelques secondes.

- Versez la pâte dans un saladier et ajoutez les raisins secs, les bigarreaux et les écorces d'oranges. Mélangez à l'aide d'une spatule en bois.

- Beurrez et farinez un moule à cake de 7 cm sur 22 cm ou beurrez-le puis garnissez-le de papier sulfurisé. Versez-y la pâte. Faites cuire au four 5 minutes à 240 °C, puis 50 minutes à 180 °C (th. 6). Quand la surface du cake commence à gonfler, incisez-en le milieu dans le sens de la longueur afin que le gâteau s'ouvre en cuisant. Pour savoir si le cake est cuit, enfoncez la lame d'un couteau au centre, elle doit ressortir propre.

- Sortez le cake du four, arrosez-le immédiatement du rhum brun. Démoulez-le après refroidissement complet.

Ce cake est particulièrement aromatique, moelleux et racé. Il se conserve bien et peut être emporté en voyage, enveloppé de film alimentaire. Vous pouvez également cuire ce cake dans de petits moules individuels en réduisant le temps de cuisson.

CAKE AU BACON ET AUX NOIX

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients
120 g de bacon
130 g de pruneaux d'Agen dénoyautés
30 g de cerneaux de noix
50 g de beurre
15 cl de lait frais
4 œufs
200 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
1 pincée de sel fin
poivre du moulin
8 cl d'huile végétale
80 g de gruyère râpé

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Taillez le bacon en lanières. Hachez grossièrement, au couteau, les pruneaux et les noix. Mélangez le tout et réservez.
  Faites fondre le beurre sur feu doux. Faites tiédir le lait.

- Mélangez au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et poivre. Ajoutez progressivement le beurre, l'huile et le lait tiédi.

- Lorsque la pâte est homogène, ajoutez le gruyère râpé et mélangez bien. Ajoutez ensuite le mélange bacon-pruneaux-noix en le répartissant bien dans la pâte.

- Versez celle-ci dans un moule à cake antiadhésif de 24 cm de longueur et faites cuire 45 minutes au four.
  Laissez tiédir quelques minutes, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

En version salée, voici ma recette préférée !

COOKIES CHOCOLAT-NOISETTES

Pour 15 cookies
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients
100 g de noisettes mondées
150 g de chocolat noir
150 g de beurre mou
100 g de cassonade
50 g de sucre semoule
5 g de fleur de sel
2 g d'extrait de vanille liquide
175 g de farine
5 g de levure chimique
30 g de cacao en poudre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez une plaque de papier sulfurisé.
- Étalez les noisettes sur la plaque du four et faites-les griller légèrement.
- À l'aide d'un grand couteau, hachez le chocolat en petits morceaux de la taille de pépites. Hachez de même les noisettes. Réservez.
- Dans un saladier, mélangez le beurre, la cassonade, le sucre, la fleur de sel et la vanille. Ajoutez la farine, la levure chimique, le cacao en poudre, le chocolat et les noisettes. Façonnez cette pâte en boulettes et aplatissez-les à 1 cm d'épaisseur. Déposez-les sur la plaque couverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire au four 10 minutes environ.
- Laissez les cookies refroidir sur des grilles.

Cette recette ne contient pas d'œufs : c'est normal, la quantité de beurre suffit à lier la pâte.

CRUMBLE RHUBARBE AU MIEL

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 50 minutes environ

Ingrédients
1,5 kg de rhubarbe
350 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de miel (de préférence de châtaignier ou de sapin)
1 gousse de vanille

Le crumble
75 g de beurre
75 g de sucre semoule
110 g de farine

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez la compote : épluchez la rhubarbe et coupez-la en morceaux de 4 cm.

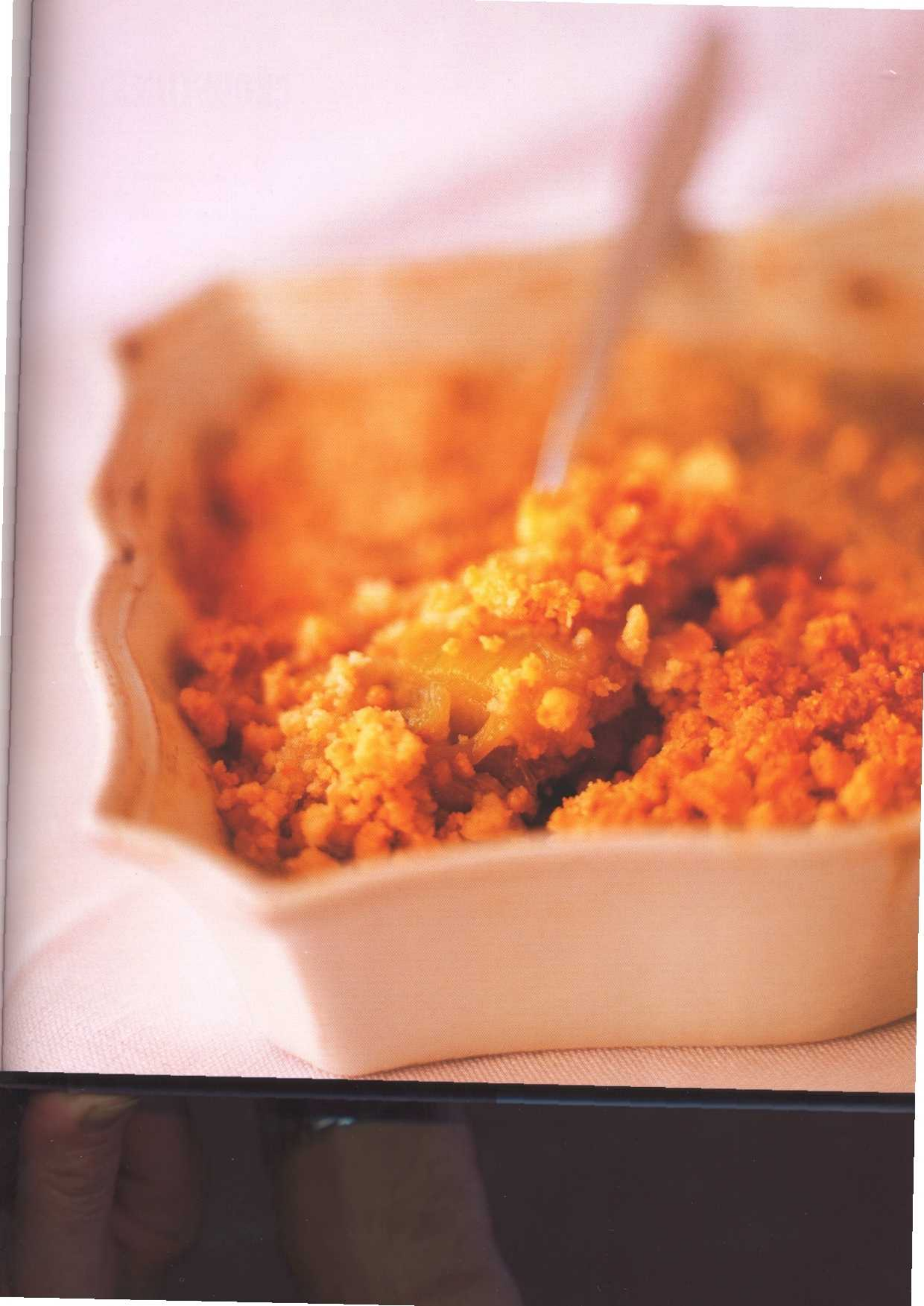
- Fendez la gousse de vanille et grattez les petits grains à l'aide d'un couteau. Ajoutez gousse et grains à la rhubarbe, ainsi que le miel. Mélangez-les avec le sucre dans une casserole. Faites cuire sur feu doux juste le temps de ramollir la rhubarbe.

- Mélangez légèrement : la rhubarbe doit être molle, mais sans se défaire. Versez la compote dans une passoire et laissez égoutter 10 minutes. Étalez-la dans un moule rectangulaire.

- Préparez le crumble : déposez tous les ingrédients sur le plan de travail. Mélangez-les en les frottant entre vos mains jusqu'à obtention de petits grumeaux réguliers.

- Parsemez ce mélange en pluie sur la compote de rhubarbe et faites cuire au four de 25 à 30 minutes.

Si vous souhaitez un crumble plus croustillant, épongez la surface de la compote avec du papier absorbant. Faites cuire le crumble à part sur une plaque jusqu'à légère coloration, puis déposez-le sur la compote et faites cuire à nouveau 20 minutes.



CROUSTINES

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients
50 g de beurre
50 g de cassonade
35 g de farine
50 g de sucre semoule
50 g de jus d'orange

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Faites fondre le beurre dans une petite casserole.
- Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec la farine, puis ajoutez les deux sucres et mélangez le tout.
- Ajoutez le jus d'orange et remuez délicatement afin que le mélange devienne onctueux. Réservez au frais.
- Sur une plaque antiadhésive bien plane, à l'aide d'une cuillère à soupe, étalez cette pâte en bâtonnets de 1 cm sur 10 cm en les espaçant de 5 cm.
- Faites cuire au four jusqu'à coloration (de 7 à 10 minutes environ), puis sortez la plaque du four.
- Laissez reposer quelques instants afin de pouvoir décoller les croustines. Posez-les à plat sur une feuille et présentez-les dans un petit panier.

Ces petites tuiles croustillantes sont délicieuses avec le café. Vous pouvez les parsemer de grains de sésame avant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi une saveur particulière et nouvelle.

DIPLOMATE

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 1 heure

Ingrédients
75 cl de lait entier
3 œufs entiers + 3 jaunes
225 g de sucre semoule
2 bouchons de rhum brun
150 g de brioche sans croûte
50 g de raisins secs
beurre et sucre pour le plat à gratin

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Dans un saladier, versez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre semoule ; fouettez énergiquement mais sans blanchir le mélange. Ajoutez le lait et le rhum brun, mélangez le tout. Réservez.

- Coupez la brioche en dés irréguliers d'environ 1,5 cm de côté.

- Beurrez abondamment un plat à gratin rectangulaire de 28 cm sur 20 cm ou de taille équivalente et réservez-le au réfrigérateur le temps de figer légèrement le beurre. Saupoudrez généreusement le plat de sucre semoule, puis renversez-le afin d'éliminer l'excédent de sucre.

- Remplissez le plat de morceaux de brioche en y mêlant les raisins secs, versez doucement le mélange liquide à ras bord. Attendez quelques instants que la brioche s'en imprègne et complétez de nouveau à ras bord.

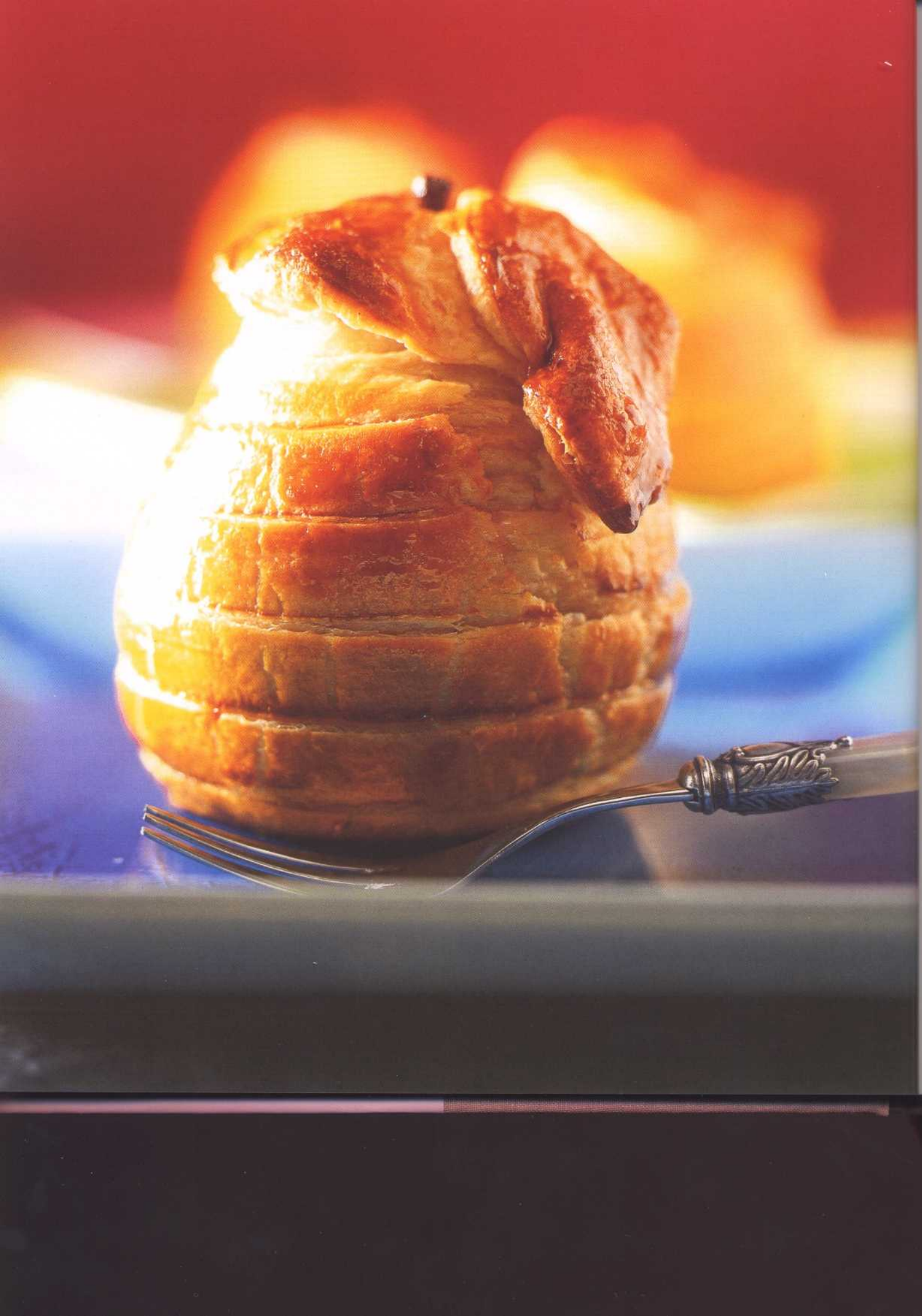
- Il vous faut une plaque de cuisson à bord haut. Versez-y 1 cm d'eau et déposez-y le plat à gratin.

- Glissez le tout au four et faites cuire longuement, au moins 1 heure. Pour tester le degré de cuisson, enfoncez un couteau au milieu du gâteau et appuyez dessus avec la main : si aucun liquide ne ressort, votre diplomate est cuit.

- Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir à température ambiante, puis gardez-le au réfrigérateur.

- Pour servir, coupez-en des tranches épaisses et présentez-les avec une crème anglaise vanillée.

Le diplomate est vraiment excellent, et si facile à faire ! Les enfants l'adorent. Si vous le désirez, vous pouvez supprimer le rhum et le remplacer par des zestes d'orange. Sachez toutefois que l'alcool s'évapore à la cuisson et qu'il n'en reste que le goût, vous n'avez donc pas à vous inquiéter pour vos jeunes convives.



DOUILLONS DE POIRES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
250 g de farine
175 g de beurre
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
2 pincées de sel fin
1 œuf
1 cuillerée à soupe de lait

Les fruits
6 poires mûres
50 g de beurre mou
le zeste de 1 citron finement râpé
1 pincée de cannelle en poudre

La dorure
1 œuf
1 pincée de sel

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez la pâte : versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre en petites parcelles, le sucre semoule et le sel. Mélangez les ingrédients en les frottant entre la paume de vos mains afin d'obtenir une texture sableuse uniforme. Ajoutez l'œuf et le lait, malaxez délicatement le tout jusqu'à obtention d'une pâte consistante. Enveloppez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

- Épluchez les poires et faites quelques trous autour à l'aide d'une pointe. Dans les trous, répartissez le beurre, le zeste râpé et la cannelle.

- Faites cuire au four de 8 à 10 minutes, pas plus. Laissez refroidir hors du four.

- Préparez la dorure : cassez un œuf dans un petit bol, ajoutez une pointe de sel et fouettez énergiquement quelques secondes afin d'obtenir un mélange fluide.

- Farinez légèrement le plan de travail et abaissez la pâte au rouleau à 2 ou 3 mm d'épaisseur. Découpez-y des lanières de 2 cm de largeur et badigeonnez-les très légèrement de dorure à l'aide d'un pinceau.

- Tamponnez chaque poire à l'aide d'un papier absorbant afin que la pâte ne glisse pas.

- Enroulez la pâte autour de chaque poire à partir du bas, en spirale, et en appuyant légèrement sur le bord inférieur de la lanière pour la faire adhérer. Dorez les douillons avec la dorure restante.

- Faites cuire au four de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les douillons soient bien dorés.
  Servez tiède avec une glace à la pistache.

Vous pouvez également enrober les poires de pâte feuilletée, ou étaler la pâte, en couper des carrés et les emballer.

FLAN PARISIEN

Pour 12 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 30 minutes au réfrigérateur
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La pâte
125 g de beurre
125 g de sucre semoule
1 petit œuf
250 g de farine
1 pincée de levure chimique

Le flan
6 œufs
300 g de sucre semoule
140 g d'amidon de maïs
2 cuillerées à soupe d'extrait liquide de vanille naturelle
30 cl de crème liquide
120 cl de lait

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez la pâte : réunissez le beurre, le sucre semoule, la farine et la levure chimique dans un saladier, mélangez les ingrédients entre la paume des mains afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf et malaxez jusqu'à obtenir une pâte, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la durcir au réfrigérateur 30 minutes environ.

- Étalez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur et garnissez-en un moule rectangulaire de 28 cm sur 18 cm environ, sachant que le flan doit avoir une épaisseur de 3-4 cm. Réservez le moule chemisé au réfrigérateur.

- Préparez le flan : cassez les œufs dans un saladier, ajoutez la moitié du sucre, l'amidon de maïs et l'extrait de vanille, et fouettez vivement mais sans laisser blanchir le mélange. Ajoutez la crème liquide et mélangez.

- Versez le lait et le reste de sucre dans une casserole, mélangez, portez à ébullition et retirez du feu.

- Incorporez le lait chaud au mélange précédent et battez bien. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu moyen en fouettant rapidement. Dès que la crème épaissit, retirez la casserole du feu.

- Versez la crème dans le moule garni de pâte ; étalez et lissez la surface du flan avec une spatule. Laissez refroidir.

- Faites cuire 20 minutes à 210 °C, puis 10 minutes à 240 °C (th. 8). Si la surface ne prend pas assez de couleur (cela dépend de votre four), terminez la cuisson en passant le flan quelques minutes sous le gril du four.

- Laissez refroidir.

Pour faire bouillir le lait et cuire la crème, utilisez de préférence une casserole en cuivre doublé d'acier inoxydable, qui n'attache pas. Cet ustensile de professionnel, que vous trouverez dans les magasins spécialisés dans le matériel de cuisine, est un investissement, mais vous ne pourrez plus vous en passer.

GÂTEAU À L'ORANGE

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 55 minutes

Ingrédients
10 g d'écorce d'orange confite
190 g de sucre glace
200 g de farine
4 g de levure chimique
200 g de beurre
40 g de poudre d'amandes
4 œufs
1 cuillerée à soupe de lait chaud
le zeste de 1 orange râpé

Le sirop
6 cuillerées à soupe d'eau
2 cuillerées à soupe de sucre
4 cuillerées à soupe de liqueur de Grand Marnier®

- Préparez le sirop pour imbiber le gâteau en portant à ébullition l'eau et le sucre. Laissez refroidir, puis ajoutez la liqueur de Grand Marnier. Réservez.

- Hachez finement l'écorce d'orange confite. Tamisez le sucre glace dans un récipient, la farine avec la levure chimique dans un autre. Réservez.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez un moule à gâteau de 24 à 26 cm de diamètre.

- Faites fondre le beurre au bain-marie. Prélevez-en un peu pour le mélanger avec l'écorce d'orange confite hachée afin d'assouplir celle-ci.

- Versez le reste de beurre fondu dans un saladier et incorporez-y le sucre glace tamisé. Ajoutez, avec précaution, la poudre d'amandes, puis la moitié du mélange farine-levure. Ajoutez ensuite l'écorce d'orange hachée ramollie avec le beurre, les œufs puis le lait chaud. Ajoutez enfin le reste de farine, puis le zeste d'orange râpé. Mélangez bien après chaque incorporation.

- Versez la pâte dans le moule et faites cuire de 45 à 55 minutes. Testez la cuisson à l'aide d'une lame de couteau, qui doit ressortir propre.

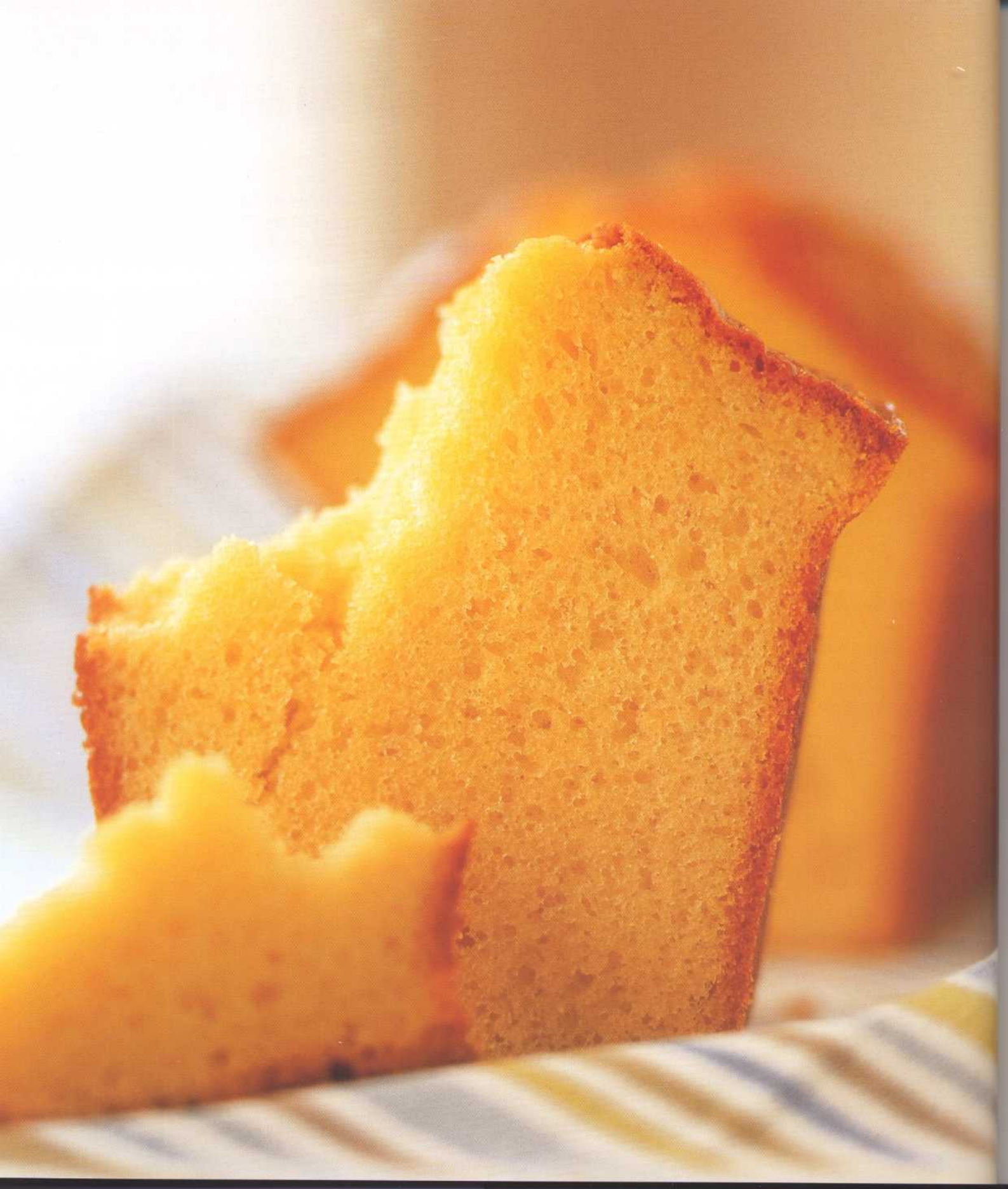
- Juste à la sortie du four, faites chauffer le sirop de punchage et versez-le sur le gâteau dans le moule. Laissez refroidir, puis démoulez.

GÂTEAU AU KIRI

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
160 g de Kiri®
45 g de beurre à température ambiante
3 gros œufs
35 g de sucre semoule
22 cl de lait (1 verre à moutarde bien plein)
1 cuillerée à soupe rase de farine
2 cuillerées à soupe rases d'amidon de maïs
3 cl de crème fleurette
3 cl de cognac
beurre et sucre pour le moule

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- Battez le Kiri avec une fourchette pour le réduire en pommade. Faites de même avec le beurre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Beurrez un moule à manqué rond (ou de petits moules ronds individuels) et saupoudrez-le de 30 g de sucre semoule.
- Préparez une crème pâtissière : portez le lait à ébullition, retirez du feu et couvrez. Fouettez les jaunes d'œufs avec 35 g de sucre semoule et les deux farines jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez, sans cesser de fouetter, le lait bouillant, et faites cuire sur feu doux, en tournant, jusqu'à épaississement.
- Incorporez à la crème pâtissière le Kiri et le beurre, mélangez bien, puis ajoutez la crème fleurette et le cognac.
- Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les au mélange précédent. Versez la pâte dans le moule.
- Déposez le moule dans un plat métallique à haut bord, remplissez celui-ci d'eau frémissante et glissez le tout au four avec précaution. Faites cuire de 25 à 30 minutes ; la surface du gâteau doit être ferme.
- Laissez refroidir, dégustez froid.



GÂTEAU AU YAOURT DE MARIELLE

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
1 pot de yaourt
3 œufs entiers
10 g de levure chimique
125 g de beurre
250 g de sucre semoule
300 g de farine
1 bouchon de rhum brun

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Beurrez et farinez un moule à cake de 26 cm de longueur.
- Malaxez le beurre en pommade (ou faites-le ramollir au four à micro-ondes), versez-le dans la cuve d'un robot mixeur. Ajoutez le yaourt, les œufs et le sucre. Tamisez la farine avec la levure chimique sur une feuille de papier sulfurisé et ajoutez-la aux ingrédients précédents. Ajoutez enfin le rhum.
- Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse. Versez ce mélange dans le moule et faites cuire de 35 à 40 minutes au four. Le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau, enfoncée au centre, en ressort propre.
- Démoulez le gâteau encore chaud. Laissez-le refroidir sur une grille.

Vous pouvez remplacer une petite partie de la farine par du cacao en poudre non sucré ou incorporer à la pâte des copeaux de chocolat noir.

INSTANT CAFÉ

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
80 g de poudre de noisettes
90 g de sucre glace
+ 20 g pour saupoudrer les biscuits
3 blancs d'œufs
35 g de sucre semoule

La crème au café
1 cuillerée à café de café soluble
30 cl de crème liquide très froide
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
50 g d'écorce d'orange confite

Pour le montage
2 cafés espresso légèrement sucrés

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez le biscuit : étalez la poudre de noisettes sur une plaque de four et faites-la cuire une dizaine de minutes jusqu'à légère coloration. Laissez refroidir.

- Portez la température du four à 180 °C (th. 6).

- Tamisez le sucre glace et mélangez-le avec la poudre de noisettes refroidie. Battez les blancs d'œufs au fouet électrique. Quand ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule et continuez de battre jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez délicatement le mélange sucre glace-noisettes. Introduisez le tout dans une poche à douille.

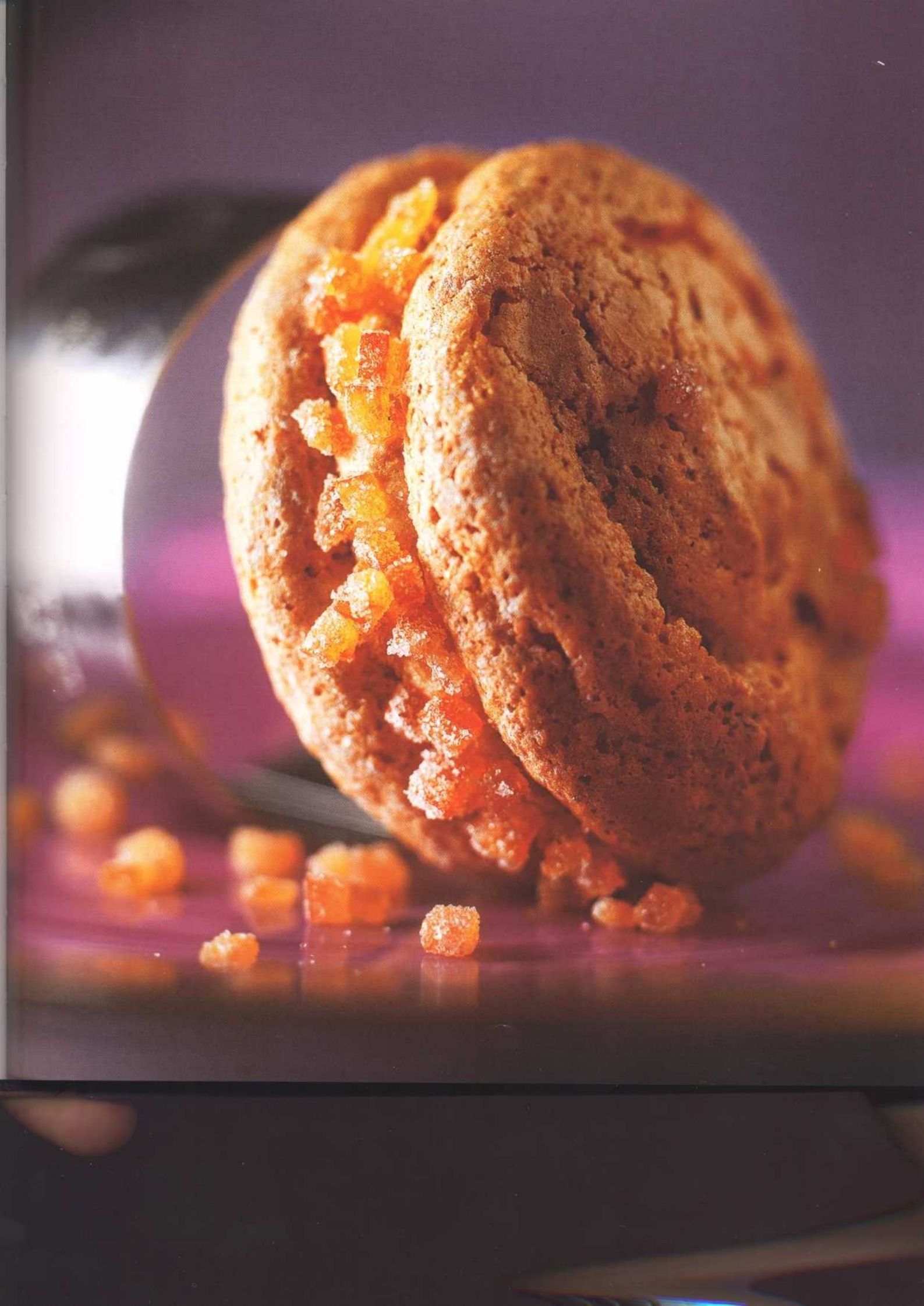
- Déposez, sur des feuilles de papier sulfurisé, des boulettes de 5-6 cm de diamètre, comme pour faire des macarons, et saupoudrez-les des 20 g de sucre glace. Faites cuire de 15 à 20 minutes au four.

- Préparez la crème au café : délayez le café soluble dans 1 cuillerée à soupe d'eau chaude, laissez refroidir. Versez la crème liquide très froide dans le saladier refroidi au congélateur. À l'aide d'un fouet, battez la crème d'un geste vif et régulier. Cessez de battre quand elle tient entre les branches du fouet. Ajoutez le café soluble dilué et le sucre semoule. Remuez doucement afin de garder la crème bien onctueuse. Réservez au frais.

- Hachez l'écorce d'orange confite en petits dés.

- Pour le montage, imbibez de café espresso les deux faces de chaque biscuit et recouvrez-les entièrement de crème.

Décorez le tour des biscuits avec les dés de zeste d'orange confit.



MES FINANCIERS À LA BETTERAVE

Pour 25 financiers
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients
150 g de beurre
90 g de betterave crue finement râpée
70 g de poudre d'amandes
30 g de poudre de noisettes
2 cuillerées à soupe de nectar d'abricot
170 g de sucre glace
50 g de farine
5 blancs d'œufs
250 g de framboises fraîches
beurre pour les moules

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Sur feu doux, faites fondre le beurre dans une casserole et laissez-le colorer légèrement jusqu'à ce qu'il sente un peu la noisette. Retirez-le du feu et filtrez-le dans une passoire fine. Laissez tiédir.
- Mélangez la poudre d'amandes, la poudre de noisettes, le sucre glace et la farine. Ajoutez les blancs d'œufs et le nectar d'abricot. Mélangez soigneusement. Ajoutez le beurre tiède (s'il est trop froid, le mélange ne sera pas lisse : réchauffez le beurre si nécessaire). Incorporez ensuite délicatement la betterave râpée.
- Beurrez abondamment 25 petits moules ronds ou rectangulaires, ou utilisez des plaques à alvéoles flexibles.
- Versez le mélange dans une poche à douille ou utilisez une cuillère à soupe pour remplir les petits moules.
- Déposez une moitié de framboise à la surface de chaque financier.
- Faites cuire une dizaine de minutes au four ; hors du four, laissez refroidir complètement, et démoulez à température ambiante.

Vous pouvez remplacer la betterave par des carottes finement râpées, 70 g suffiront.

GAUFRES

Pour 20 gaufres
Préparation : 20 minutes
+ 1 h 30 de repos
Cuisson : 4 minutes par gaufre

Ingrédients
250 g de farine
2 œufs
1/2 gousse de vanille
25 g de sucre semoule
1 pincée de sel
60 g de beurre
15 cl de lait
15 g de levure de boulanger
10 cl de crème fraîche
1 cuillerée à café de kirsch (ou de rhum)
sucre glace
huile pour graisser le gaufrier

- Tamisez la farine et versez-la dans un grand saladier. Creusez un puits au milieu.

- Cassez les œufs dans un bol et battez-les en omelette.

- Fendez la demi-gousse de vanille en deux et, avec la pointe d'un couteau, récupérez toutes les petites graines qui se trouvent à l'intérieur. Ajoutez-les aux œufs battus avec le sucre et la pincée de sel.

- Faites complètement fondre le beurre au four à micro-ondes dans un récipient en verre.

- Faites tiédir le lait, diluez-y la levure, versez le tout dans le puits creusé dans la farine. Incorporez les œufs battus et la crème fraîche en remuant avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Ajoutez le kirsch, remuez à nouveau. Couvrez le saladier d'un torchon propre et laissez lever la pâte au minimum 1 heure 30 à température ambiante.

- Faites chauffer le gaufrier. Badigeonnez-le légèrement d'huile sur toute la surface.

- Versez une petite quantité de pâte sur une des faces alvéolées en veillant à ce qu'elle soit bien répartie. Refermez le gaufrier et retournez-le aussitôt afin de répartir la pâte régulièrement sur l'autre face. Laissez cuire 2 minutes, puis retournez à nouveau le gaufrier. Laissez cuire encore 2 minutes. Démoulez la gaufre et répétez l'opération.

- Quand toutes les gaufres sont cuites et tiédies, saupoudrez-les de sucre glace et faites-les caraméliser quelques secondes sous le gril du four préchauffé.

Je vous propose une variante délicieuse de gaufres de pomme de terre : épluchez et râpez finement 200 g de rattes et pressez-les dans un linge. Ajoutez 80 g de crème fraîche épaisse, 1 œuf entier + 1 jaune, salez, poivrez et mélangez. Faites cuire ensuite comme des gaufres classiques.

MIRLITON ABRICOT-CITRON

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
6 œufs*
50 g de beurre*
50 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à soupe de farine
240 g de sucre semoule
1 citron zesté
30 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe de rhum brun
50 g de chapelure
10 abricots mûrs
3 cuillerées à café de sucre glace
beurre pour le plat

*Sortez les œufs et le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance afin qu'ils soient à température ambiante.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Liquéfiez le beurre en le passant au four à micro-ondes. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez la poudre d'amandes, la farine, le beurre fondu, le sucre semoule, la crème liquide, le rhum et le zeste de citron. Mélangez cette préparation à l'aide d'une cuillère en bois.

- Beurrez un plat en terre vernissée, puis saupoudrez-le de chapelure. Dénoyautez les abricots, séparez chacun en deux, puis disposez-les dans le fond du plat. Couvrez de l'appareil à mirliton.

- Glissez le plat sur une grille placée au plus bas du four et laissez cuire de 25 à 30 minutes. Le mirliton doit gonfler et blondir.

- Quand il est cuit, saupoudrez-le de sucre glace et passez-le quelques instants sous le gril du four afin qu'il caramélise légèrement. Servez tiède ou froid.

Le mirliton ne doit pas être trop épais. Idéalement, il ne doit pas dépasser 4 cm. Choisissez donc un plat assez grand. Dans un petit plat, le mirliton devra cuire plus longtemps et sera moins moelleux.

QUATRE-QUARTS AUX POMMES

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
15 morceaux de sucre
3 belles pommes acidulées
150 g de beurre frais ramolli
150 g de sucre semoule
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure chimique

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Dans une casserole à revêtement antiadhésif, préparez un caramel avec les morceaux de sucre et 2 ou 3 cuillerées d'eau.
- Lorsque le caramel a blondi, versez-le dans le moule. Inclinez le moule dans tous les sens pour enduire toutes les parois de caramel.
- Pelez les pommes et coupez-les en gros quartiers, puis disposez-les sur le caramel.
- Dans une jatte, mélangez le beurre ramolli et le sucre semoule, incorporez les œufs entiers l'un après l'autre, et enfin la farine et la levure. Mélangez soigneusement.
- Versez cette pâte sur les pommes.
- Faites cuire 30 minutes au four.
- Laissez tiédir avant de démouler.

On ne trouve pas si facilement que cela des bonnes pommes pour la cuisson. En prenant des golden, on limite les problèmes.
Vous pouvez remplacer les pommes par de l'ananas frais poêlé avec un peu de rhum et de beurre, ou plus simplement par des poires doyenné-du-comice.

ROULÉ CITRON

Pour 10 à 12 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 8 minutes

Ingrédients

Le sirop
Le jus de 1 orange
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'eau tiède

Le roulé
6 œufs entiers
+ 4 jaunes
125 g de sucre semoule
125 g de farine

La crème
135 g de sucre semoule
3 œufs
2 citrons 1/2
175 g de beurre

- Préparez le sirop pour le biscuit : mélangez le jus d'orange, le sucre semoule et l'eau dans une casserole sans les chauffer. Réservez.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez le roulé : réunissez, dans un saladier, 1 œuf, les jaunes d'œufs et le sucre. Fouettez avec un batteur électrique, et ajoutez en même temps les 5 œufs restants un par un. Continuez de fouetter jusqu'à obtention d'une mousse légère et presque blanche. L'opération doit durer de 5 à 8 minutes.

- Quand le mélange est bien onctueux, ajoutez la farine tamisée, mélangez délicatement avec une Maryse* sans faire retomber l'appareil.

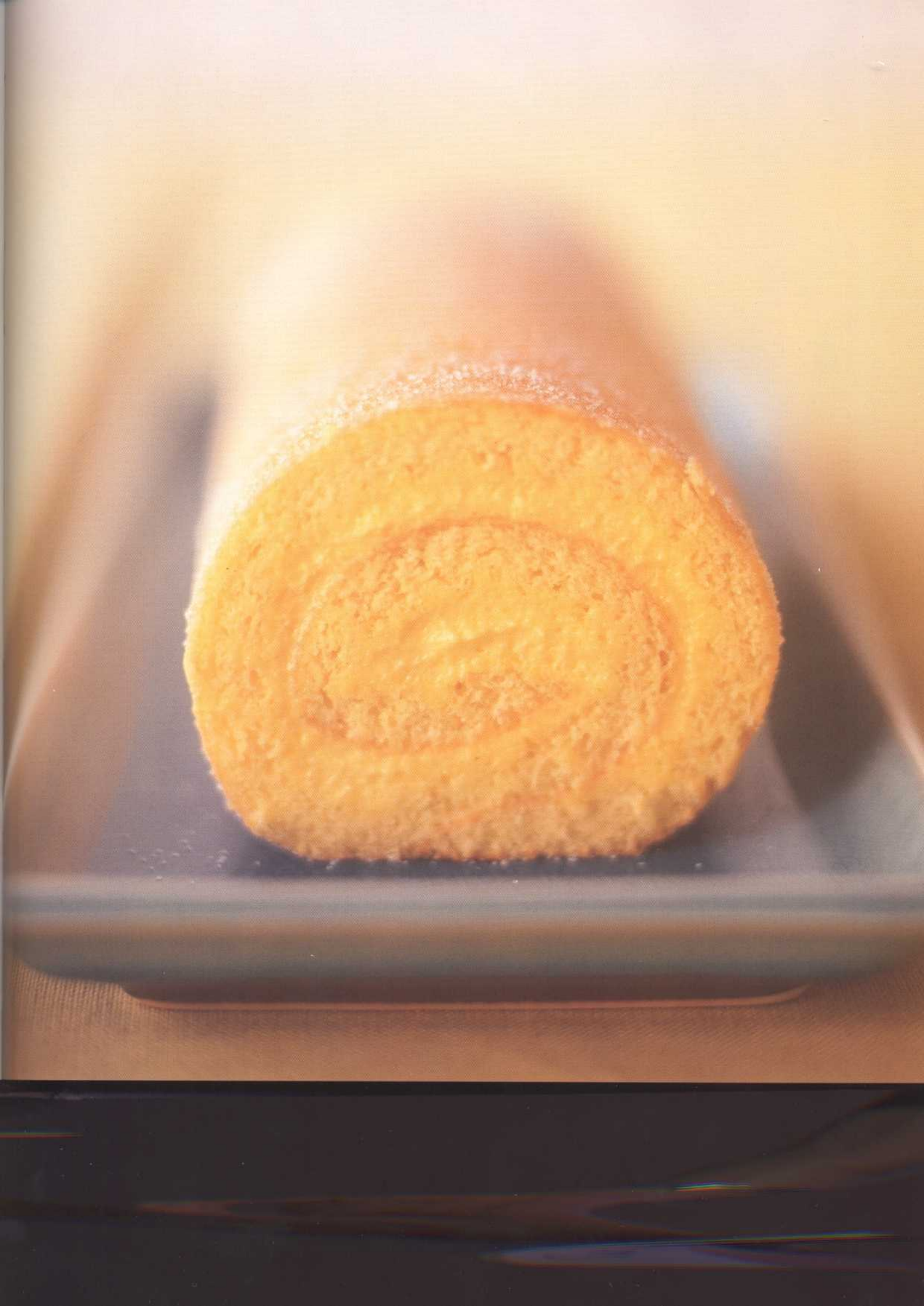
- Étalez cette pâte à l'aide d'une spatule métallique sur deux plaques garnies chacune d'une feuille de papier sulfurisé de 30 cm sur 40 cm. Faites cuire au four pendant 7 à 8 minutes jusqu'à légère coloration brun clair. Dès la sortie du four, glissez les feuilles sur une grille pour laisser refroidir les biscuits.

- Confectionnez la crème citron : lavez et essuyez les citrons, puis râpez finement 1 zeste. Pressez les fruits pour en extraire le jus. Dans une casserole (en cuivre à fond inoxydable, qui n'attache pas), réunissez les jus de citron, les zestes, le sucre et les œufs. Faites cuire doucement en remuant sans cesse jusqu'au premier bouillon. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits dés et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème soit homogène. Mixez pendant quelques secondes afin de lisser le mélange. Versez-la dans un récipient et recouvrez-la directement de film alimentaire pour empêcher la formation d'une pellicule. Laissez refroidir 1 heure au réfrigérateur.

- Retirez la feuille sous chaque biscuit, imbibez-les légèrement tous les deux de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème citron sur la surface et roulez chaque gâteau en serrant soigneusement. Roulez-les ensuite dans le sucre semoule.

Vous pouvez remplacer la crème par un mélange de 250 g de crème de marrons et de 25 cl de crème fouettée bien ferme et 1 cuillerée à café de cognac. Roulez le biscuit ainsi garni la veille, afin que le parfum se diffuse bien.

La Maryse n'est autre qu'une spatule en caoutchouc, outil indispensable au pâtissier. Ce nom est une marque déposée.



SABLÉS À LA FRAISE

Pour 15 sablés
Préparation : 30 minutes
+ 20 minutes au congélateur
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
2 jaunes d'œufs bien frais
140 g de beurre
60 g de sucre glace
25 g de poudre d'amandes
2 pincées de sel fin
1 cuillerée à soupe de rhum brun
1 pincée de levure chimique
150 g de farine
1 œuf pour la dorure

Le sabayon
1/2 citron
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule

La garniture
1 pot de confiture de fraises
1 kg de fraises
sucre glace

- Préparez la pâte : faites ramollir le beurre au four à micro-ondes. Versez-le dans un saladier, ajoutez le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel fin, le rhum, la farine et la levure chimique. Travaillez tous les ingrédients en les frottant entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse.

- Portez de l'eau à ébullition dans une casserole et faites-y pocher les jaunes d'œufs sans les percer. Quand ils sont cuits durs, passez-les à travers une passoire fine en appuyant bien. Ajoutez-les au mélange précédent et continuez de travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

- Étalez cette pâte à 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé et faites-la reposer 20 minutes au congélateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Préparez la dorure en battant l'œuf avec une fourchette.

- Sortez la pâte du congélateur, retirez la feuille de papier sulfurisé du dessus et farinez légèrement la surface de la pâte. Détaillez-y des disques de 7 cm de diamètre. Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les de dorure.

- Faites cuire de 15 à 20 minutes au four, puis sortez-les du four et laissez-les refroidir.

- Préparez le sabayon : râpez l'écorce du demi-citron le plus finement possible. Réunissez, dans un saladier, les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Fouettez quelques minutes au batteur électrique afin d'obtenir une mousse blanche et ferme. Ajoutez le zeste de citron et mélangez le tout.

- Préchauffez le gril du four.

- Étalez sur chaque sablé 1 cuillerée à café de confiture de fraises. Coupez les fraises en deux et rangez-les harmonieusement sur les sablés. Recouvrez d'un peu de sabayon et saupoudrez de sucre glace.

- Faites gratiner quelques instants sous le gril du four.

- Servez aussitôt, accompagné d'un sorbet à la pomme verte.

Faites gratiner les sablés au tout dernier moment avant de les consommer, afin qu'ils gardent une texture fondante.

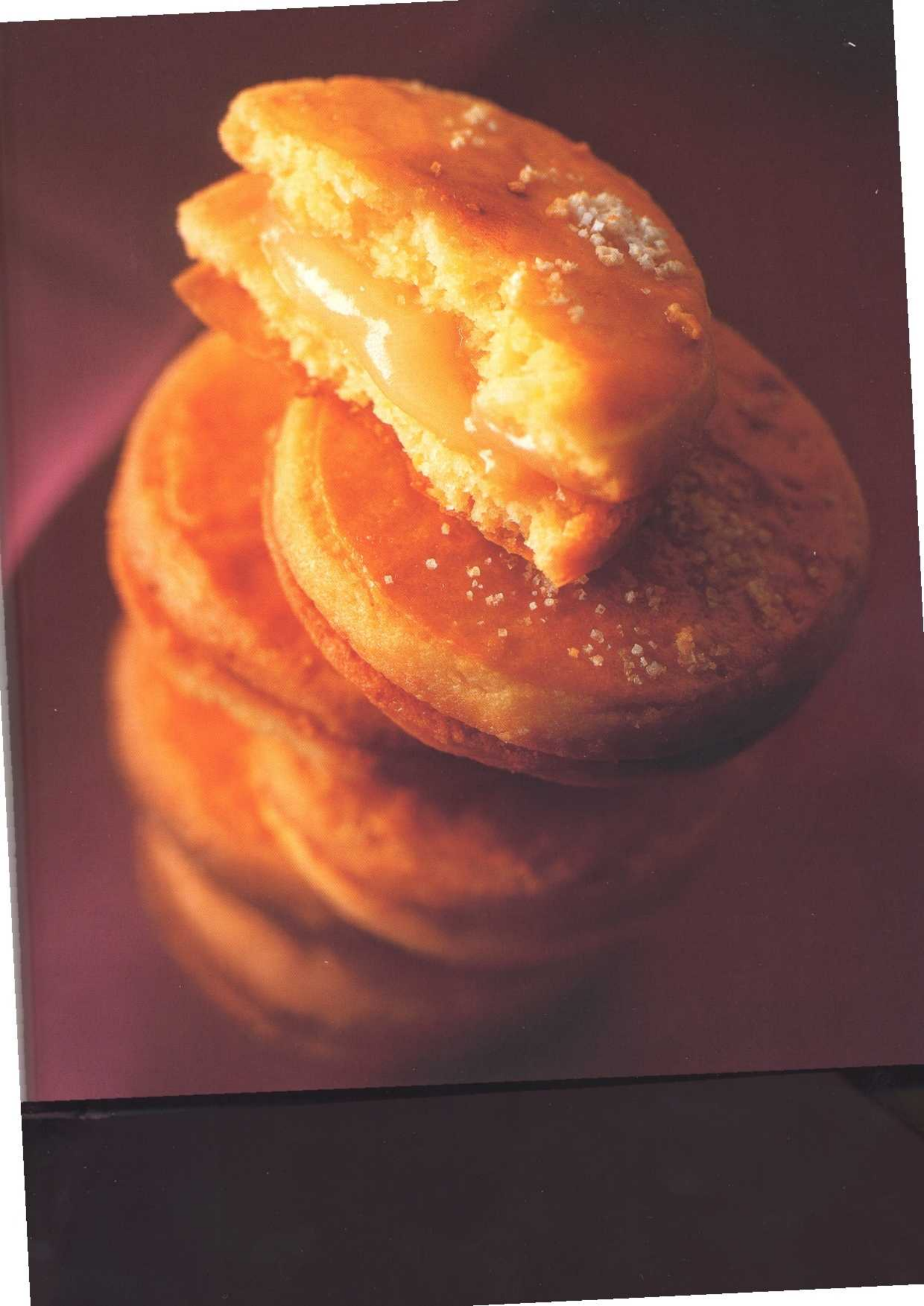
SABLÉS CITRON

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
150 g de farine
140 g de beurre mou
60 g de sucre glace
2 pincées de sel
1 pincée de levure chimique
25 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à soupe de rhum brun
2 jaunes d'œufs cuits durs
1 œuf pour la dorure
fleur de sel de Guérande
1 pot de confiture de citron

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Réunissez la farine, le beurre, le sucre glace, le sel, la levure chimique, la poudre d'amandes et le rhum dans un saladier et frottez-les entre les paumes de vos mains afin d'obtenir un mélange sableux.
- Passez les jaunes d'œufs durs à travers une passoire fine afin de les réduire en pâte et ajoutez celle-ci au mélange précédent. Continuez de mélanger afin d'obtenir une pâte lisse.
- Battez l'œuf pour confectionner la dorure.
- Étalez la pâte au rouleau à 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé, et réservez-la quelques minutes au réfrigérateur afin qu'elle durcisse.
- Sortez la pâte du réfrigérateur et retirez la feuille du dessus, saupoudrez-la de farine puis retournez la pâte sur cette feuille. Détaillez la pâte en disques de 65 mm de diamètre avec un emporte-pièce.
- Déposez les ronds de pâte sur une plaque garnie de papier sulfurisé et dorez la surface de chacun à l'œuf battu. Saupoudrez de quelques grains de fleur de sel de Guérande.
- Faites cuire au four de 12 à 15 minutes.
- Laissez refroidir les sablés avant de les fourrer de confiture de citron et de les assembler deux à deux.

Il est difficile de trouvez de la confiture de citron. Vous pouvez la remplacer par de la pâte à tartiner ou de la confiture de fruits rouges (photo de couverture).



SABLÉS PAPRIKA-PARMESAN

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
100 g de parmesan râpé
130 g de farine
100 g de beurre
1 pincée de poivre noir
1 pincée de sel fin
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe de paprika

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Réunissez le parmesan, la farine, le beurre, le poivre et le sel dans un saladier. Mélangez tout les ingrédients entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse.
- Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez délicatement jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Réservez 1 heure environ au réfrigérateur.
- Étalez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez-la en carrés de 4 cm de côté. Saupoudrez finement les carrés de pâte de paprika, déposez-les sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, et faites cuire de 15 à 20 minutes au four.

Vous pouvez faire ces sablés à l'avance et les conserver dans un endroit sec. Ils sont extra pour l'apéro !

SOUFFLÉ CRISTAL

Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
+ 10 minutes de repos
Cuisson : 8 minutes

Ingrédients
25 cl de jus d'orange
le zeste râpé de 2 oranges
25 g de fécule de pomme de terre
8 blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
2 cuillerées à soupe de liqueur d'orange

Pour la cuisson
60 g de beurre
100 g de sucre semoule

6 verres ou 6 grandes tasses

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans une casserole (de préférence en cuivre doublé d'acier inoxydable), portez à ébullition le jus d'orange avec le zeste râpé.
- Pendant ce temps, diluez la fécule dans 2 cuillerées à soupe d'eau et versez ce mélange sur le jus bouillant. Faites cuire une trentaine de secondes, puis réservez.
- Dans un saladier, fouettez les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant le sucre petit à petit, dès que les blancs commencent à monter, afin d'obtenir une meringue bien ferme.
- Mélangez un tiers de la meringue avec la préparation à l'orange et ajoutez la liqueur, puis le reste de meringue.
- Mélangez le tout délicatement, en soulevant la préparation et en veillant à ne pas faire retomber la crème.
- Faites légèrement fondre le beurre. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez de beurre l'intérieur des verres ou des grandes tasses, laissez figer, puis tapissez l'intérieur des verres de sucre semoule. Remplissez chaque verre du mélange et laissez reposer 10 minutes.
- Faites cuire 5 minutes au four.
- Servez chaud.

Il est possible de préparer ces soufflés quelques heures à l'avance en les stockant au réfrigérateur jusqu'à la cuisson. Vous pouvez ajouter quelques gouttes de colorant rouge au sucre semoule en mélangeant bien avec les mains.

SABLÉS DINOSAURES

Pour 3 dinosaures
Préparation : 35 minutes
+ 1 heure au réfrigérateur
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
150 g de beurre ramolli
90 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf battu
30 g de poudre d'amandes
250 g de farine
1 pot de gelée de groseille
ou de confiture de framboise

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dessinez un dinosaure sur un carton fin et rigide, puis découpez-le.
- Tamisez la farine et le sucre glace séparément.
- Préparez la pâte sucrée : dans une jatte, mélangez le beurre mou, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé, l'œuf et la poudre d'amandes. Incorporez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Ramassez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faites fondre la gelée de groseille dans une casserole sur feu doux.
- Étalez la pâte sucrée au rouleau à 3 mm d'épaisseur et utilisez la forme en carton pour découper six dinosaures. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie. À l'aide d'un emporte-pièce, enlevez un morceau de la pâte de trois des dinosaures, ce qui permettra de loger la gelée de groseille.
- Faites cuire de 10 à 15 minutes au four.
- Laissez refroidir, puis superposez les sablés (chaque dinosaure ajouré sur un dinosaure entier), saupoudrez de sucre glace et versez la gelée tiède dans le creux central. Faites un peu bouger le sablé du dessus pour faire adhérer l'ensemble.

Ces sablés raviront vos enfants. Camille et Geoffrey, les pâtissiers de mon équipe, adorent les faire. Si votre gelée de groseille est trop liquide, faites-la bouillir quelques minutes et laissez-la refroidir avant de l'utiliser.

SOUFFLÉ GLACÉ À LA VANILLE

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 24 heures au congélateur

Ingrédients
6 gros œufs
40 cl de crème liquide
2 cuillerées à café d'extrait de vanille naturelle
7 cuillerées à soupe de sucre semoule
150 g de meringue
2 cuillerées à soupe de cacao en poudre

Le coulis de fraise
500 g de fraises
3 cuillerées à soupe de sucre semoule

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez aux jaunes d'œufs le sucre et l'extrait de vanille et fouettez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

- Versez la crème liquide très froide dans le saladier sorti du congélateur. À l'aide d'un fouet, battez-la régulièrement, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Cessez de battre quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Mélangez-la délicatement aux jaunes d'œufs blanchis.

- Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

- Humectez un saladier de taille moyenne, puis tapissez-le de film alimentaire en le laissant largement dépasser sur les bords. Remplissez-le de crème mousseuse à mi-hauteur et répartissez un tiers de la meringue grossièrement émiettée sur la surface. Couvrez du reste de crème en vous arrêtant à 2 cm du bord, recouvrez toute la surface de morceaux de meringue appliqués bien régulièrement en pressant légèrement.

- Placez le soufflé glacé au moins 24 heures au congélateur.

- Préparez le coulis de fraise au dernier moment : équeutez les fraises, lavez-les et placez-les dans un saladier ou dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le sucre semoule et mixez finement le tout. Filtrez ce coulis à travers une passoire fine.

- Démoulez le soufflé glacé : retournez le moule et tirez le film alimentaire que vous avez laissé dépasser. Ôtez-le et saupoudrez le soufflé de cacao en poudre pur. Décorez le dessus d'un peu de coulis de fraise et présentez le reste en saucière. Servez aussitôt.

Vous pouvez, bien sûr, acheter les meringues chez votre pâtissier.

TARTE AU FROMAGE BLANC ET AU CITRON

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 40 minutes
+ 30 minutes de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La pâte brisée
100 g de beurre
1 cuillerée à café rase de sel
2 cuillerées à soupe
de sucre semoule
1 cuillerée à café
de levure chimique
220 g de farine
4-5 cl d'eau

La crème
2 œufs
400 g de fromage blanc
à 40 % de matière grasse
80 g de sucre semoule
2 cuillerées à soupe de farine
10 cl de crème liquide
1 sachet de sucre vanillé
le zeste râpé de 2 citrons
1 pincée de sel

50 g de beurre en petites noisettes
sucre glace

- Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance afin qu'il soit bien mou.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Préparez la pâte : réunissez, dans le bol d'un robot mixeur, le beurre et tous les autres ingrédients. Faites tourner le moteur en versant l'eau petit à petit afin d'obtenir une pâte homogène. Ramassez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la 30 minutes au réfrigérateur.

- Pour obtenir la crème, cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le fromage blanc dans un grand saladier, ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre, la farine, la crème liquide, le sucre vanillé et le zeste de citron râpé. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

- Ajoutez la pincée de sel aux blancs d'œufs, puis montez-les en neige bien souple. Incorporez-les délicatement à la préparation au fromage blanc, en mélangeant doucement afin de ne pas faire retomber l'ensemble.

- Farinez votre plan de travail et étalez-y au rouleau la pâte brisée fondante à 5 mm d'épaisseur. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Garnissez-le de la pâte, puis versez-y la crème. Elle doit remplir le moule à ras bord. Parsemez toute la surface de la tarte de petites noisettes de beurre.

- Faites cuire la tarte 30 minutes au four, puis, après refroidissement, saupoudrez-la de sucre glace.

- Servez tiède ou froid.

TARTE AU FROMAGE BLANC ET RAISINS

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 30 minutes de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La crème
500 g de fromage blanc
200 g de sucre semoule
100 g de farine
1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille liquide
2 œufs entiers
25 cl de lait
25 cl de crème fraîche liquide
50 g de raisins secs

La pâte
120 g de beurre
20 g de sucre
5 g de sel
6 cl d'eau tiède
240 g de farine

- Préparez la crème : versez le fromage blanc dans un saladier, ajoutez le sucre semoule, la farine, l'extrait de vanille et les œufs entiers. Fouettez soigneusement le mélange, ajoutez ensuite le lait et la crème et mélangez à nouveau.

- Confectionnez la pâte : faites légèrement ramollir le beurre dans un saladier placé au four à micro-ondes (ou au bain-marie), sans le laisser se liquéfier. Travaillez-le à l'aide d'un fouet pour obtenir une pommade bien lisse. Ajoutez petit à petit le sel, le sucre et l'eau tiède. Mélangez soigneusement sans incorporer d'air (pour cela, ne soulevez pas trop le mélange). Ensuite, ajoutez la farine et malaxez délicatement le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Veillez toutefois à ne pas trop la travailler.

- Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.

- Au bout de ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur dans un moule de 26 cm de diamètre. Coupez le surplus de pâte dépassant du bord et piquez le fond de tarte avec une fourchette. Versez-y ensuite la crème au fromage blanc et parsemez de raisins secs.

- Faites cuire la tarte 20 minutes au four.

- Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir 10 minutes, puis remettez-la au four pendant 15 à 20 minutes. Cette opération facilite la cuisson de la crème au fromage blanc.

N'oubliez pas que, si vous manquez de temps, vous pouvez acheter la pâte chez votre pâtissier. De la pâte brisée, bien sûr !

TARTE AU SUCRE

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
+ 1 h 40 de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La pâte
25 g de sucre
5 g de sel
10 cl de lait
12 g de levure de boulanger
300 g de farine
2 œufs
100 g de beurre mou

La garniture
5 cl de crème liquide
150 g de sucre roux

- Délayez le sucre et le sel dans la moitié du lait. Dans l'autre moitié du lait, délayez la levure de boulanger. Battez le beurre en pommade avec une fourchette.

- Mélangez la farine et les œufs, ajoutez le sucre et le sel délayés dans la moitié du lait puis la levure délayée dans l'autre moitié du lait. Pétrissez pour donner du corps à la pâte, incorporez le beurre pommade puis mélangez énergiquement pendant 10 minutes. Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

- Étalez cette pâte à la main dans un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Laissez lever 40 minutes à température ambiante. Dix minutes avant la fin de la levée, préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Mélangez le sucre roux et la crème pour obtenir une sorte de mélasse. Étalez-la sur la tarte et faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

Le sucre roux peut être remplacé par de la vergeoise blonde ou brune ou par de la cassonade, et les plus gourmands peuvent aussi ajouter 1 œuf battu au mélange sucre-crème.

TARTE AUX NOIX CARAMEL

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La pâte sucrée
125 g de beurre mou
1 œuf
25 g de poudre de noisettes
1 cuillerée à soupe de cacao amer
1 pincée de sel
75 g de sucre glace
200 g de farine
beurre pour le moule

La garniture
50 g de beurre
1 pincée de fleur de sel
30 cl de crème liquide
100 g de sucre semoule
150 g de cerneaux de noix concassés

- Sortez du réfrigérateur l'œuf et le beurre 1 heure à l'avance, ce dernier doit être bien mou.

- Préparez d'abord la pâte sucrée : recueillez le beurre dans un grand saladier, ajoutez l'œuf, la poudre de noisettes, le cacao, le sel et le sucre glace, puis mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Quand la préparation est bien homogène, ajoutez la farine en la tamisant au-dessus du récipient. Travaillez cette pâte à la main, en la malaxant pour bien incorporer tous les ingrédients. Façonnez-la en boule, puis enveloppez-la de film alimentaire. Réservez cette pâte 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Faites tiédir la crème dans une casserole. Versez le sucre dans une casserole en cuivre à fond épais et laissez-le cuire jusqu'à caramélisation. Versez dedans la crème tiède en trois fois ainsi que le sel, et laissez cuire ensuite pendant 3 à 5 minutes. Versez quelques gouttes de ce caramel sur une assiette froide pour voir s'il épaissit légèrement.

- Hors du feu, après léger refroidissement, ajoutez le beurre et mélangez, puis mettez les noix.

- Beurrez soigneusement un moule à tarte antiadhésif de 24 cm de diamètre. Farinez votre plan de travail et étalez-y la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur. Foncez-en le moule en veillant à ce que la pâte adhère bien sur le pourtour. Faites cuire 20 minutes au four.

- Sortez le fond de tarte du four, versez-y la garniture et faites cuire à nouveau 10 minutes.

- Démoulez la tarte et laissez-la refroidir sur une grille à pâtisserie.

- Servez cette tarte froide accompagnée d'une glace caramel, ou d'un sorbet à la pomme.

TARTE CITRON MINUTE

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La pâte sucrée
75 g de beurre mou
45 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillerée à soupe d'eau
1 jaune d'œuf battu
15 g de poudre d'amandes
125 g de farine

Le flan au citron
4 cuillerées à soupe de jus de citron
90 g de sucre semoule
2 œufs entiers + 1 jaune
10 cl de crème liquide

- Tamisez le sucre glace et la farine séparément.

- Préparez la pâte sucrée : dans une jatte, mélangez le beurre, le sucre glace, le sel, le sucre vanillé, l'eau, le jaune d'œuf et la poudre d'amandes. Incorporez enfin la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Préparez le flan au citron : versez le jus de citron dans un saladier, ajoutez le sucre semoule et mélangez. Ajoutez, en fouettant, les œufs et le jaune supplémentaire ainsi que la crème liquide, puis lissez soigneusement le mélange.

- Abaissez la pâte au rouleau. Garnissez-en huit moules à tartelette individuels et recouvrez chacun d'un autre moule afin que la pâte ne souffle pas à la cuisson. Faites cuire 20 minutes au four et laissez refroidir à température ambiante.

- Portez la température du four à 150 °C (th. 5).

- Versez l'appareil à flan dans les fonds de tartelette et faites cuire quelques minutes au four. Le flan doit être pris, mais sans brunir.

Cette recette est très facile à réaliser. La meilleure tarte citron que j'ai mangée, c'était à Crissier, en Suisse, chez Girardet.

TARTE FEUILLETÉE AUX OIGNONS

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 1 heure

Ingrédients
250 g de pâte feuilletée pur beurre
1 kg d'oignons
12 cl d'huile d'olive
3 œufs
15 g de sel
1/2 pincée de poivre du moulin
15 g de farine
16 cl de crème liquide
2 tranches de pain (50 g)
1/2 verre de vin blanc

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Étalez la pâte feuilletée au rouleau à 2-3 mm d'épaisseur et foncez-en un moule à tarte de 22 à 24 cm de diamètre.
- Pelez les oignons et taillez-les en fines lamelles. Dans une casserole, faites chauffer l'huile, ajoutez les oignons et faites-les cuire 15 minutes sur feu doux en remuant régulièrement. Réservez-les sur une assiette.
- Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sel, le poivre et la farine, mélangez, puis ajoutez la crème liquide.
- Dans un récipient, faites tremper le pain avec le vin blanc. Mélangez le tout puis incorporez-le au mélange précédent en remuant bien. Ajoutez ensuite les oignons.
- Versez le tout dans le moule à tarte et faites cuire 45 minutes.

Cette tarte feuilletée se déguste avec un tokay pinot gris d'Alsace.

TARTE FIGUES ET FRAISES

Pour 8 personnes
Préparation : 40 minutes
+ 30 minutes de repos
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
300 g de pâte feuilletée pur beurre
1 kg de fraises nettoyées
10 figues fraîches lavées et séchées
1 pot de gelée de coing ou d'abricot

La crème frangipane
60 g de beurre mou
60 g de poudre d'amandes
1 œuf
60 g de sucre semoule
1 zeste de citron finement râpé
1 bouchon de rhum brun

La crème pâtissière
25 cl de lait
1 jaune d'œuf
1 noisette de beurre
1 gousse de vanille
60 g de sucre semoule
25 g de farine de maïs
1 bâtonnet de cannelle

- Préparez d'abord la crème pâtissière : dans une casserole, réunissez le lait, le beurre, la gousse de vanille fendue sur toute sa longueur et grattée avec la pointe d'un couteau, et la cannelle. Ajoutez la moitié du sucre semoule et portez à ébullition. Couvrez et laissez infuser hors du feu.

- Dans un saladier, fouettez le jaune, la farine de maïs et le reste du sucre semoule jusqu'à léger blanchiment.

- Versez le lait bouillant sur ce mélange sans cesser de fouetter. Reversez le tout dans la casserole, faites cuire sur feu doux en fouettant vivement jusqu'à ce que la crème épaississe.

- Lorsque la crème a épaissi, faites cuire encore 30 secondes, puis versez-la dans un plat et recouvrez-la de film alimentaire posé à même la surface. Réservez au frais.

- Pour obtenir la frangipane, battez le beurre en pommade dans un saladier. Ajoutez successivement, sans cesser de battre, la poudre d'amandes, l'œuf, le sucre semoule, le zeste de citron et le rhum.

- Abaissez la pâte feuilletée à 4 mm d'épaisseur et taillez-y un carré de 25 cm de côté. Déposez-le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 30 minutes au frais.

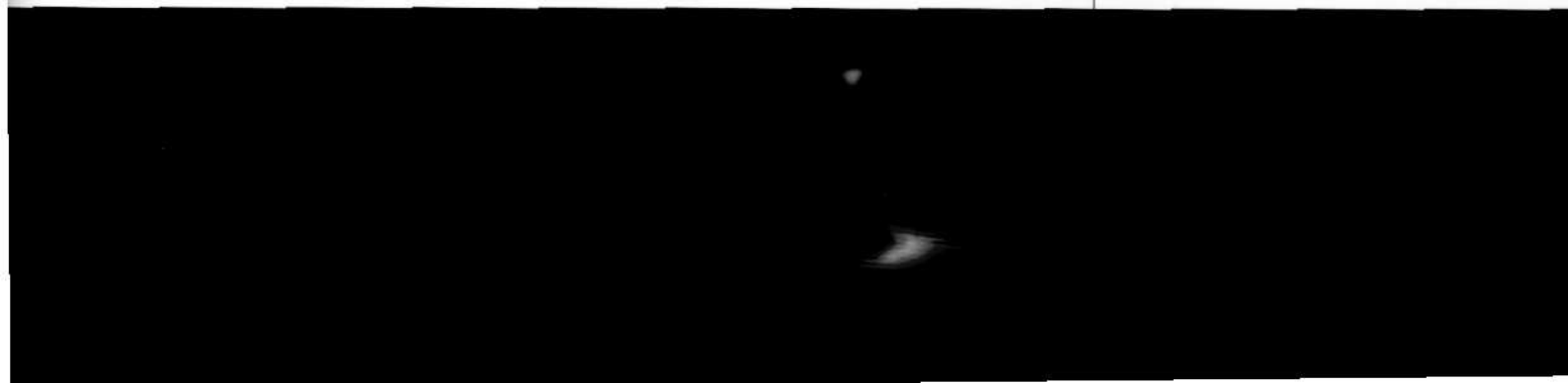
- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Couvrez la plaque garnie de feuilletage d'une feuille de papier sulfurisé, puis posez-y une grille pour empêcher le feuilletage de gonfler. Faites cuire le tout 20 minutes au four.

- Sortez la plaque du four, retirez la grille et le papier, étalez la frangipane sur le carré de feuilletage et faites cuire encore 10 minutes.

- Pour monter le dessert, versez la crème pâtissière dans un saladier, fouettez-la énergiquement pour la lisser. Étalez-la sur le carré de feuilletage.

- Coupez les fraises et les figues en morceaux et déposez-les pêle-mêle sur la crème. Nappez légèrement de gelée d'abricot ou de coing tiédie.



TARTE EN BANDE

Pour 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 50 minutes

Ingrédients
200 g de pâte feuilletée pur beurre
4 pommes golden
2 pommes boskoop
50 g de sucre semoule
+ 40 g pour le caramel
50 g de beurre
+ 20 g pour les pommes

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Étalez la pâte feuilletée en un rectangle d'environ 30 cm sur 16 cm. Découpez-y deux bandes de 30 cm sur 2 cm. Il vous reste donc une bande de 30 cm sur 12 cm.

- Mouillez légèrement chaque côté de cette bande et appliquez une bande de 2 cm de chaque côté. Piquez le milieu de la pâte à l'aide d'une fourchette sur toute la surface et faites cuire de 20 à 25 minutes au four.

- Une fois la cuisson terminée, portez la température du four à 240 °C (th. 8).

- Épluchez les pommes boskoop et coupez-les en lamelles. Faites fondre les 40 g de sucre semoule dans une casserole et faites cuire jusqu'à obtention d'un caramel. Ajoutez les pommes et faites cuire de 5 à 10 minutes sur feu moyen afin de réduire la chair en compote. À ce moment, ajoutez les 20 g de beurre et mélangez. Passez le tout au mixeur puis étalez-le au milieu de la pâte.

- Épluchez les pommes golden et coupez-les en six quartiers chacune. Faites fondre les 50 g de beurre dans une casserole, roulez-y les pommes golden puis saupoudrez-les de sucre semoule. Rangez-les sur une plaque antiadhésive et faites cuire quelques minutes au four afin qu'elles ramollissent et caramélisent légèrement.

- Laissez tiédir, puis disposez-les harmonieusement sur la bande de feuilletage. Faites cuire au four encore une dizaine de minutes.

La qualité d'une tarte aux pommes, si simple soit-elle, dépend surtout de la cuisson et, bien sûr, du goût des pommes. Achetez la pâte « pur beurre » chez un pâtissier !

TARTE-FLAN ABRICOT-POIRE

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
+ 1 nuit au réfrigérateur
+ 35 minutes
Cuisson : 35 minutes environ

Ingrédients
5 abricots
1 poire

La pâte sablée au cacao
125 g de beurre mou
75 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 petit œuf
25 g de poudre de noisettes
200 g farine
1 cuillerée à soupe de cacao amer en poudre

Le flan
2 œufs
200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
15 cl de crème liquide
3 cuillerées à soupe de lait
1 noisette de beurre
1 cuillerée à soupe de farine

- La veille, préparez la pâte sablée au cacao : mélangez le beurre ramolli, le sucre glace, le sel, l'œuf et les noisettes en poudre. Incorporez ensuite la farine tamisée et le cacao. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Enveloppez-la d'un film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur au moins toute la nuit.

- Le lendemain, préparez le flan : battez les œufs en omelette. Hachez le chocolat au couteau ou dans le bol d'un robot. Dans une casserole, faites bouillir la crème et le lait. Ajoutez le chocolat haché, puis le beurre. Mélangez bien. Incorporez les œufs et la farine. Passez ce mélange au mixeur pendant 10 secondes. Réservez.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Étalez la pâte sablée au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Foncez-en un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Faites cuire 15 minutes au four.

- Dénoyautez les abricots et coupez-les en deux, épluchez la poire et coupez-la en lamelles. Disposez-les en rosace sur le fond de pâte. Versez le flan au chocolat sur les fruits, faites cuire au four 20 minutes environ. Le flan doit être figé.

- Servez tiède.

TARTE TATIN

Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 1 heure

Ingrédients

La pâte brisée fondante
180 g de beurre mou
2 pincées de sel
1 cuillerée à café
de sucre semoule
4 cl de lait
1 jaune d'œuf
250 g de farine

Le caramel
50 g de beurre
5 cuillerées à soupe
de sucre semoule

La garniture
12 pommes granny-smith
70 g de beurre demi-sel
3 cuillerées à soupe
de sucre semoule
6 cuillerées à soupe
de cassonade
gelée de coing

- Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance afin qu'il soit bien mou.

- Préparez d'abord la pâte fondante : Déposez le beurre dans un saladier, ajoutez le sel, le sucre, puis le lait et le jaune d'œuf. Tamisez la farine sur le contenu du saladier et incorporez-la petit à petit, sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Façonnez la pâte en boule et enveloppez-la de film alimentaire. Réservez-la 1 heure au réfrigérateur.

- Pour le caramel, faites fondre 50 g de beurre dans une petite casserole ou au four à micro-ondes, puis versez-le dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre. Ajoutez 5 cuillerées à soupe de sucre, puis posez le moule sur feu doux. Laissez cuire en surveillant constamment et en remuant le moule régulièrement, jusqu'à obtention d'un caramel. Soyez très vigilant pendant cette opération afin de ne pas laisser brûler le caramel.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Épluchez les pommes, coupez-les en quatre et ôtez le cœur. Commencez à les ranger dans le moule, côté bombé en dessous, en les serrant les unes contres les autres. Choisissez les plus gros quartiers pour garnir le fond du moule et terminez avec les plus petits. Remplissez entièrement le moule de pommes. Saupoudrez de sucre semoule et parsemez de petites noisettes de beurre. Faites cuire 45 minutes au four, puis sortez le moule du four et laissez refroidir les pommes.

- Farinez votre plan de travail et abaissez la pâte au rouleau pour obtenir un disque d'un diamètre légèrement supérieur à celui du moule. Posez cette abaisse sur les pommes, puis glissez-en les bords tout autour de l'intérieur du moule afin que les fruits soient bien emprisonnés sous la pâte. Faites cuire 15 minutes au four.

- Dès la sortie du four, démoulez la tarte en la retournant sur un plat de service. Laissez-la tiédir, puis saupoudrez-la de cassonade et passez-la rapidement sous le gril du four.

- Nappez la tatin de gelée de coing juste avant de servir.

TOURTE AUX POMMES

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

La pâte
150 g de beurre mou
100 g de sucre
250 g de farine
1 pincée de vanille en poudre
1 œuf

La garniture
1 kg de pommes golden
1 kg de pommes boskoop
250 g de sucre
3 cuillerées à soupe de beurre
le zeste râpé de 1 orange
le zeste râpé de 1 citron
1 pincée de muscade râpée
1 pincée de poivre noir du moulin

Le glaçage aux œufs
100 g de beurre fondu
100 g de sucre semoule
1 œuf
25 g de poudre d'amandes
25 g de farine

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Mélangez au fouet le beurre mou avec le sucre afin d'obtenir une crème sans faire mousser le mélange. Ajoutez l'œuf et mélangez, puis versez la farine et la vanille. Malaxez délicatement et enveloppez la pâte de film alimentaire. Réservez au réfrigérateur.

- Préparez la garniture de pommes : dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre sur feu doux. Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-les en cubes. Quand le sucre est devenu caramel, ajoutez-y les pommes. Mélangez et faites cuire jusqu'à léger ramollissement des fruits. Ajoutez alors le beurre, les zestes d'orange et de citron, la muscade et le poivre. Mélangez et laissez refroidir.

- Étalez la pâte au rouleau à 3-4 mm d'épaisseur et foncez-en un cercle de pâtissier de 3 cm de hauteur. Versez-y la préparation aux pommes et étalez-la soigneusement en l'égalisant.

- Procédez ensuite au glaçage aux œufs : mélangez le beurre fondu, le sucre semoule, l'œuf, la poudre d'amandes et la farine. Versez le tout sur la tarte, faites cuire 45 minutes au four et laissez refroidir complètement avant de déguster.

L'usage d'un cercle de pâtissier s'impose à cause de sa hauteur, supérieure à celle d'un moule à tarte. Vous pourrez trouver cet ustensile dans certains grands magasins ou sur des sites Internet spécialisés dans le matériel de cuisine. À défaut, utilisez un moule à manqué rond.

TERRINE D'AGRUMES À LA MENTHE

Pour 10 personnes
Préparation : 35 minutes
+ 4 heures au réfrigérateur

Ingrédients
9 feuilles de gélatine (environ 20 g)
6 oranges
4 pamplemousses roses
20 cl de jus d'orange frais
1 gousse de vanille
150 g de sucre semoule
quelques branches de menthe fraîche
2 fruits de la passion
15 grains de poivre rose (baies roses)
20 cl de muscat
Beaumes-de-Venise

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide.

- Pelez les agrumes à vif (pour cela, travaillez avec un couteau tranchant en entamant légèrement la chair et en faisant tourner le fruit), retirez les quartiers à l'aide d'un couteau bien aiguisé et réservez-les.

- Faites tiédir la moitié du jus d'orange et le sucre, et faites-y dissoudre la gélatine égouttée. Faites infuser dans ce liquide la menthe, la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur et grattée, la pulpe des fruits de la passion avec ses graines et les baies de poivre rose.

- Au dernier moment, lorsque le mélange est presque froid, ajoutez le muscat.

- Tapissez entièrement un moule à cake de film alimentaire, versez-y un peu de gelée, ajoutez un peu de fruits, et recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la gelée et des fruits. Réservez le moule au moins 4 heures au réfrigérateur (l'idéal est de préparer cette terrine la veille).

- Sortez la terrine du réfrigérateur, démoulez-la et coupez-la en tranches de 2 cm d'épaisseur. Accompagnez d'un sorbet à la pomme verte ou d'un coulis de fraises peu sucré.

TUILES À LA NOIX DE COCO

Pour 20 tuiles
Préparation : 10 minutes
+ 1 nuit au réfrigérateur
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
125 g de noix de coco râpée
125 g de sucre glace
2 œufs
25 g de beurre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- Mélangez le sucre glace et les œufs, ajoutez la noix de coco râpée puis le beurre fondu tiède.
- Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
- Le lendemain, à l'aide d'une cuillère à café, déposez des petits tas sur une feuille de papier cuisson en les espaçant de 5 cm. Gardez un petit récipient d'eau à proximité pour humecter vos doigts, et aplatissez les tas de pâte avec vos doigts mouillés pour les rendre plus réguliers.
- Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé mouillée et aplatissez doucement l'ensemble à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis décollez le papier lentement.
- Faites cuire au four jusqu'à légère coloration (10-15 minutes environ).
- Laissez refroidir et conservez au sec.

Ces tuiles accompagneront à merveille vos salades de fruits ou vos glaces.

Mes gâteaux pâtissiers

CHARLOTTE AUX FRAISES

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Le biscuit
4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
colorant rose ou rouge
sucre glace

Le mousseux fraise
350 g de fraises
70 g de sucre semoule
10 g (5 feuilles) de gélatine
50 cl de crème liquide

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
  Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige au fouet électrique. Quand ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule et le colorant. Juste avant qu'ils ne soient fermes, ajoutez les jaunes un à un en mélangeant très peu. Tamisez la farine, puis incorporez-la délicatement à la préparation.

- Introduisez le mélange dans une poche à douille et confectionnez deux disques de 16 cm de diamètre et, avec le reste de pâte, des boules de 4 cm de diamètre. Saupoudrez le tout de sucre glace et faites cuire de 10 à 15 minutes au four, jusqu'à coloration. Laissez les disques encore 2 ou 3 minutes dans le four éteint.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide.
  Lavez, séchez les fraises, coupez-les en morceaux et mélangez-les avec le sucre semoule. Mixez le tout et prélevez 300 g de ce coulis pour le mousseux. Le reste servira à imbiber le biscuit.

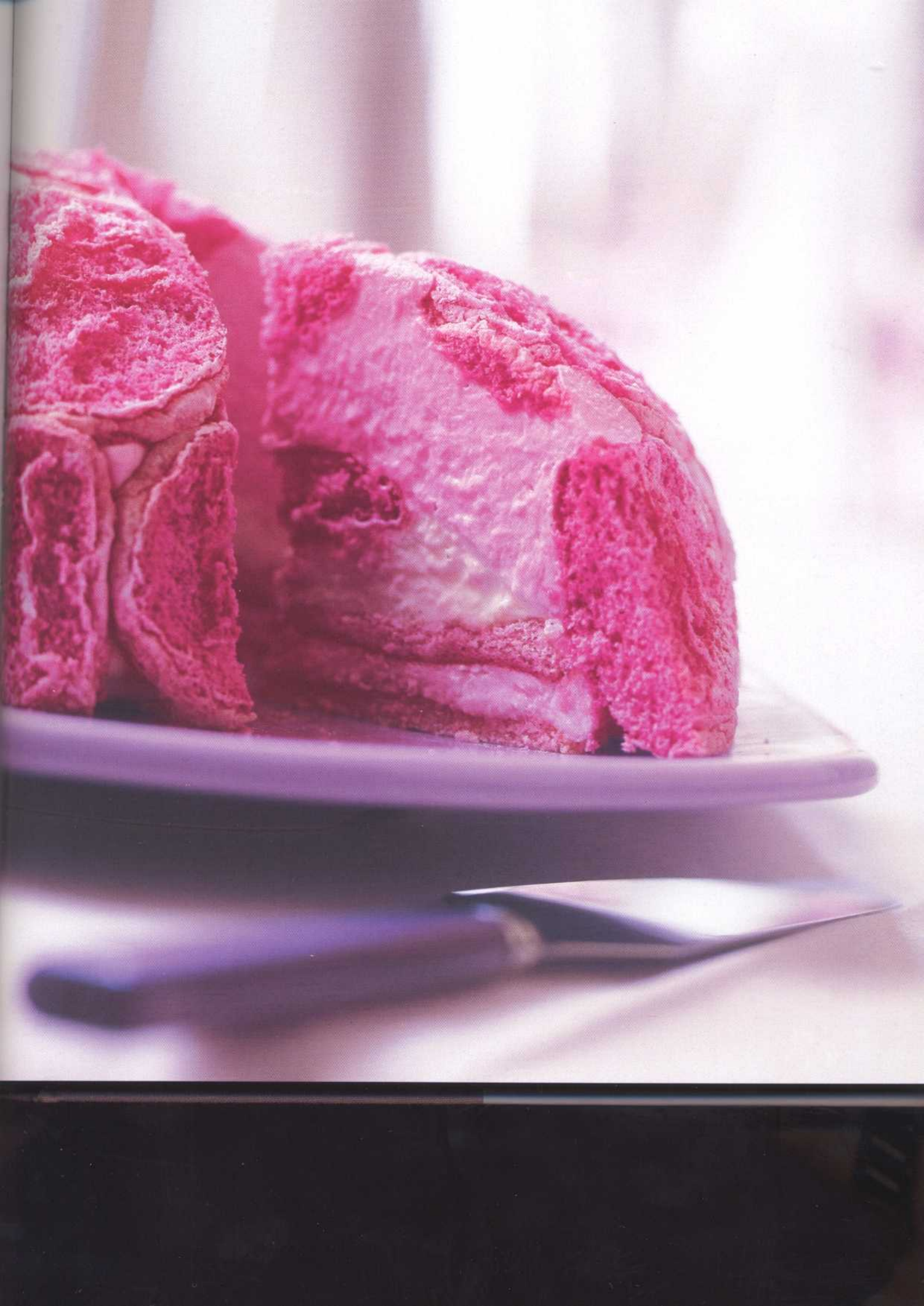
- Versez la crème liquide dans le saladier refroidi au congélateur et fouettez-la en chantilly. Réservez au frais.

- Égouttez la gélatine, mettez-la dans un récipient métallique et faites-la fondre au bain-marie. Hors du bain-marie, ajoutez un tiers de la pulpe de fraise en fouettant énergiquement, puis les deux tiers de pulpe restants. Mélangez soigneusement, puis ajoutez la crème fouettée et mélangez rapidement, légèrement, avec une Maryse ou une cuillère à soupe.

- Tapissez un saladier, d'environ 20 cm de diamètre, avec les boules de biscuit, côté plat contre les bords. Remplissez au trois quarts avec le mousseux fraise. Déposez le premier disque et imbibez-le avec la moitié du coulis. Étalez une fine couche de mousseux fraise et déposez le second disque. Arrosez du reste de coulis.

- Laissez reposer au réfrigérateur 2 heures minimum.

Pour parfumer le coulis, ajoutez quelques feuilles de menthe, mixez et tamisez.



LA BELLE POLONAISE

Pour 10 personnes
Préparation : 1 heure

Ingrédients
1 grosse brioche de 300 g
ou des babas

Le sirop à baba
20 cl d'eau
70 g de sucre
le zeste de 1/2 citron
2 cl de rhum + rhum pour arroser

Le mousseux vanille
3 feuilles (6 g) de gélatine
20 cl de lait
30 g de crème épaisse
10 g de vanille liquide
1 gousse de vanille
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
55 cl de crème liquide très froide
150 g d'ananas frais coupé en petits morceaux
100 g de fraises coupées en dés
Cointreau®, rhum ou jus de citron vert (facultatif, pour aromatiser)

La meringue légère
5 blancs d'œufs
180 g de sucre semoule
sucre glace
1 citron vert
50 g de cacahuètes

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur. Réservez la crème liquide dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préparez le sirop à baba : versez l'eau et le sucre dans une casserole et portez à ébullition, ajoutez le zeste de citron et le rhum, puis laissez refroidir.

- Découpez la brioche en tranches de 1 cm d'épaisseur, déposez-en la moitié dans le fond d'une coupe en verre et recouvrez de sirop. Laissez imbiber complètement et éliminez l'excès de sirop (réservez-le).

- Versez la crème liquide dans le saladier refroidi et fouettez afin d'obtenir une chantilly. Réservez au frais.

- Préparez le mousseux : faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide. Procédez comme pour une crème anglaise : dans une casserole, versez le lait, la crème épaisse et l'extrait de vanille. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez-en toute la pulpe avec la pointe d'un couteau. Recueillez le tout dans la casserole et portez à ébullition.

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez, sans cesser de fouetter, le liquide bouillant, puis versez le tout dans la casserole et faites cuire en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe (82 °C, cuisson à la nappe). Elle doit napper la cuillère. Ajoutez alors la gélatine égouttée et fouettez vivement. Laissez refroidir presque à température ambiante, puis ajoutez la crème fouettée.

- Étalez la moitié de la crème sur la brioche imbibée et recouvrez d'une seconde couche de brioche que vous imbibez également de sirop. Parsemez d'ananas frais (que vous pouvez arroser d'une goutte de jus de citron vert, de Cointreau ou de rhum si l'ananas que vous avez n'a pas un goût excellent). Recouvrez du reste de mousseux à la vanille et de quelques dés de fraise, puis réservez au frais.

- Préparez la meringue légère : battez les blancs d'œufs jusqu'à l'obtention d'une mousse en incorporant progressivement le sucre semoule et le zeste du citron vert râpé fin. La meringue doit être souple et légère (n'ajoutez pas le sucre trop tôt, cela alourdirait la meringue, et pas trop tard non plus, car cela la ferait « grainer »).

■■■

- Préchauffez le gril du four.

- Remplissez la poche à douille de meringue et déposez-la en forme de cône sur la coupe en verre. Saupoudrez-la de sucre glace, parsemez de cacahuètes et passez-la quelques instants sous le gril, en surveillant la cuisson. Si votre gril n'est pas réglable en puissance (ce qui est souvent le cas), posez une feuille d'aluminium au centre de la meringue afin de mieux répartir la chaleur.

- Laissez refroidir la meringue et posez-la sur la crème.

Les meilleurs ananas sont les Del monte, toujours très bons, et la meilleure polonaise que j'aie mangée est celle de Pascal Niau, chez Dalloyau : trop bon !

CHOUQUETTES CHANTILLY

Pour 6 personnes
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Les choux
15 cl de lait
10 cl d'eau
1 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café de sucre semoule
110 g de beurre
140 g de farine tamisée
4 œufs + 1 œuf pour assouplir la pâte
200 g de sucre casson (sucre en grains)
beurre pour la plaque à pâtisserie

La chantilly
50 cl de crème liquide très froide
100 g de sucre semoule
1 gousse de vanille

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez une plaque à pâtisserie. Placez un saladier au congélateur afin de fouetter la crème.

- Dans une grande casserole, réunissez le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre ; faites chauffer. Dès le premier bouillon, retirez la casserole du feu et versez la farine en pluie en une seule fois. Mélangez très vivement à l'aide d'une spatule en bois.

- Remettez la casserole sur le feu et remuez énergiquement 2 minutes sans discontinuer jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle des parois de la casserole.

- Hors du feu, incorporez le premier œuf en mélangeant avec vigueur. Dès qu'il est complètement absorbé par la pâte et que celle-ci est redevenue lisse, ajoutez le deuxième œuf. Recommencez l'opération jusqu'au quatrième œuf.

- Cassez le cinquième œuf dans un bol et battez-le à l'aide d'une fourchette. À partir de ce moment, observez bien la consistance de votre pâte. Elle doit être élastique et à peine plus molle qu'une purée. Si elle est encore un peu trop épaisse, ajoutez un peu d'œuf battu et mélangez le tout en surveillant la pâte. Selon l'aspect, continuez ou non d'ajouter de l'œuf.

- Versez le mélange dans une poche à douille ou servez-vous d'une cuillère à café pour déposer des boulettes de pâte sur la plaque à pâtisserie beurrée en les espaçant de quelques centimètres.

- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'eau la surface des choux, puis saupoudrez-les de sucre en grains.

- Glissez la plaque à mi-hauteur du four et faites cuire les choux de 20 à 25 minutes, en prenant bien soin de ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson.

- Laissez-les ensuite bien refroidir sur une grille.

■■■

- Préparez la crème chantilly : versez la crème très froide dans le saladier refroidi au congélateur et fouettez à l'aide d'un batteur à main jusqu'à obtention d'une crème souple et onctueuse. Ajoutez alors le sucre, les graines de vanille de la gousse préalablement fendue et grattée, et continuez de fouetter afin de raffermir légèrement la crème.

- Introduisez la chantilly dans une poche à douille.

- Coupez la partie supérieure des choux. Remplissez-les de chantilly en dépassant légèrement et reposez le chapeau sur chaque chou.

- Dégustez sans attendre.

Le sucre casson ou sucre perlé est un sucre blanc moulé et concassé en petits grains de diamètre homogène. On s'en sert en pâtisserie pour garnir les chouquettes et certains pains au lait. Vous le trouverez en magasin spécialisé pour pâtissiers ; vous pouvez également demander à votre pâtissier de vous en vendre un peu.

TARTE SOUFFLÉE À LA GROSEILLE

Pour 8 personnes
Préparation : 45 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

La pâte sucrée
125 g de farine
75 g de beurre mou
45 g de sucre glace tamisé
1 pincée de sel
1/2 gousse de vanille
1 cuillerée à soupe d'eau
1 jaune d'œuf battu
15 g de poudre d'amandes

La crème
60 g de beurre mou
60 g de sucre semoule
1 œuf
60 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à café de rhum brun
1 sachet de sucre vanillé

Le flan
12 cl de crème liquide
1 œuf
1 cuillerée à soupe de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillerée à café de farine
1 goutte de kirsch

La garniture
300 g de groseilles égrenées
3 blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
sucre glace

- Préparez la pâte sucrée : tamisez la farine et réservez-la. Dans une jatte, mélangez le beurre mou, le sucre glace, le sel, l'eau, le jaune d'œuf, la poudre d'amandes et les graines de la gousse de vanille préalablement coupée en deux et grattée. Incorporez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Préparez la crème aux amandes : dans un saladier, travaillez le beurre en pommade. Incorporez le sucre semoule, le sucre vanillé, l'œuf, les amandes en poudre. Mélangez soigneusement et ajoutez le rhum. Réservez.

- Préparez le flan : mélangez la crème liquide avec l'œuf, le sucre semoule, le sucre vanillé, la farine et le kirsch. Fouettez soigneusement et réservez.

- Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Foncez-en un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Faites cuire la pâte au four pendant 15 minutes, puis étalez-y la crème aux amandes (qui doit atteindre 5 mm d'épaisseur) et parsemez toute la surface d'une partie des groseilles. Faites cuire encore 10 minutes.

- Versez le flan sur la tarte (il doit arriver à 2 mm du bord) et faites cuire encore 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit figé. Laissez refroidir. Garnissez de groseilles (gardez-en un peu pour le décor).

- Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique, en incorporant le sucre semoule par pincées jusqu'à complète absorption afin d'obtenir une meringue bien ferme. Remplissez-en une poche à douille et déposez de petites boules de meringue sur la tarte. Saupoudrez de sucre glace et faites cuire 2-3 minutes sous le gril du four.

- Décorez avec les groseilles restantes.

LES BEIGNETS DU PÂTISSIER

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 7 heures de repos
Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

La pâte
250 g de farine
5 g de sel
25 g de sucre
15 g de levure de boulanger fraîche
2 œufs
2 cuillerées à soupe de lait
1 cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger
40 g de beurre mou

Cuisson et finition
1 litre d'huile neuve pour friture
100 g de sucre
1 cuillerée à café rase de cannelle en poudre

- Préparez la pâte : versez la farine sur le plan de travail, creusez un puits au milieu, ajoutez le sel et le sucre d'un côté, la levure émiettée de l'autre. Dans le creux du puits, versez les œufs, le lait et l'eau de fleur d'oranger. Avec les doigts, ramenez progressivement la farine et les autres ingrédients au milieu. Mélangez jusqu'à incorporation complète. Ajoutez le beurre. Travaillez cette pâte énergiquement en la soulevant et en la rabattant (comme si vous secouiez des draps) pendant une dizaine de minutes. À chaque fois que vous rabattez cette pâte, ramassez-la en boule.

- Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant une nuit ou, au minimum, 6 heures.

- Étalez ensuite la pâte à 4 mm d'épaisseur et découpez-la en rectangles de 4 cm sur 5 cm. À l'aide d'un petit couteau, percez un trou au milieu de chaque rectangle, passez-y un coin et tirez afin d'obtenir une forme originale.

- Déposez les beignets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et recouvrez-les (sans serrer) de film alimentaire afin qu'ils ne croûtent pas en levant. Laissez lever 1 heure à température ambiante dans une pièce assez chaude.

- Mélangez le sucre et la cannelle pour la finition.

- Faites chauffer l'huile à 160-180 °C.

- Déposez délicatement chaque beignet dans l'huile par séries de quatre et faites-les frire en les retournant à mi-cuisson. Retirez-les de l'huile et déposez-les sur du papier absorbant.

- Laissez les beignets tiédir quelques instants, puis roulez-les dans le mélange sucre-cannelle.

Pour la friture, utilisez de préférence de l'huile neuve : la qualité de ces beignets en dépend. C'est d'ailleurs le cas de toute friture, par exemple si vous préparez d'excellentes frites-maison.

DACQUOISE À LA FLEUR D'ORANGER

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 heure de repos
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

La nougatine
50 g d'amandes effilées
100 g de sucre

La crème
2 œufs
100 g de sucre semoule
125 g de beurre mou
3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 cuillerée à soupe de lait
150 g de crème pâtissière (recette page 171)

La dacquoise
135 g d'amandes mondées
135 g de sucre glace
150 g de blancs d'œufs
50 g de sucre semoule

300 g de framboises

■ Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

■ Préparez la nougatine : étalez les amandes effilées sur une plaque et faites-les légèrement griller au four afin d'obtenir une légère coloration brun clair.

■ Faites fondre le sucre dans une casserole sans cesser de remuer. Lorsque le caramel est bien foncé, ajoutez les amandes effilées et remuez délicatement. Versez le tout sur une plaque légèrement huilée. Laissez refroidir, puis écrasez la nougatine à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Réservez.

■ Préparez la crème : cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre semoule. Posez le saladier sur une casserole d'eau frémissante (le fond du saladier ne doit pas tremper, juste chauffer) et fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il tiédisse et que le sucre soit complètement fondu. Hors du feu, continuez de battre jusqu'à complet refroidissement.

■ Si le beurre n'est pas assez mou, faites-le très légèrement ramollir (mais surtout pas fondre) au four à micro-ondes, puis travaillez-le au fouet pour obtenir une pommade bien homogène. Ajoutez petit à petit le mélange précédent en fouettant délicatement jusqu'à obtention d'une crème bien lisse. Si elle contient des grumeaux de beurre, réchauffez-la quelques secondes au four à micro-ondes avant de lui donner un bref coup de fouet (elle ne doit surtout pas se liquéfier). Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et le lait, puis mélangez. Vous pouvez, pour améliorer cette crème, y ajouter 150 g de crème pâtissière.

■ Préparez la dacquoise : d'abord, étalez les amandes mondées sur une plaque et faites-les rôtir au four quelques minutes jusqu'à coloration légère et uniforme. Ne les faites pas brûler. Laissez-les refroidir, puis pulvérisez-les dans le bol d'un robot mixeur.

■ Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes sur une feuille de papier sulfurisé.

■■■

- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige souple à l'aide d'un batteur électrique, puis ajoutez le sucre semoule en plusieurs fois. Quand les blancs d'œufs sont bien fermes et luisants, incorporez en pluie le mélange amandes-sucre glace. Mélangez délicatement. Versez la préparation dans une poche à douille.

- Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, réalisez à l'aide de la poche à douille deux disques de 24 cm de diamètre. Faites-les cuire de 20 à 25 minutes au four. Le biscuit doit être cuit à point. S'il est trop cuit, mouillez-le légèrement avec un peu d'eau.

- Garnissez un moule à manqué de 24 cm de diamètre de film alimentaire légèrement humidifié. Déposez un disque de biscuit au fond du moule. Étalez-y un tiers de la crème en une couche régulière, puis recouvrez-la d'une couche régulière de framboises. Recouvrez d'un deuxième tiers de crème, puis couvrez du second biscuit en appuyant bien. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

- Démoulez le gâteau et, à l'aide d'une spatule métallique, masquez-en le tour avec le reste de la crème, puis collez sur cette couche de crème la nougatine écrasée.

CHOCO-CHIC

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 nuit au réfrigérateur
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La génoise au chocolat
3 œufs
65 g de farine
15 g de cacao en poudre
10 g de fécule de pomme de terre
90 g de sucre semoule
15 g de beurre fondu
beurre et farine pour le moule

La chantilly au chocolat
45 g de sucre semoule
12 cl de lait
220 g de chocolat à 70 % de cacao
60 cl de crème liquide

- Sortez les œufs du réfrigérateur quelques heures avant la réalisation du gâteau. Placez un saladier au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Beurrez et farinez un moule à manqué rond antiadhésif de 24 cm de diamètre.

- Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre semoule et fouettez légèrement.

- Posez le saladier sur une casserole d'eau frémissante sur feu doux et fouettez le mélange pendant 2 à 3 minutes : la pâte ne doit pas être chaude mais tempérée. Le fond du saladier ne doit pas toucher l'eau.

- Ôtez le saladier du bain-marie et fouettez vivement le mélange à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à refroidissement : la pâte doit former un ruban quand on la soulève avec une spatule.

- Ajoutez en pluie la farine, le cacao et la fécule tamisés, puis mélangez délicatement avec une spatule en caoutchouc. Ajoutez en même temps le beurre fondu, en veillant à ne pas remuer le mélange comme une béchamel, ce qui ferait retomber la pâte et alourdirait la génoise. Au contraire, soulevez la pâte avec la spatule en caoutchouc et recommencez l'opération jusqu'à absorption de la farine. Cessez de mélanger dès qu'elle est incorporée.

- Versez immédiatement la pâte dans le moule beurré et fariné. Faites cuire 10 minutes au four à 210 °C, puis 20 minutes à 180 °C (th. 6). Laissez tiédir avant de démouler.

■■■

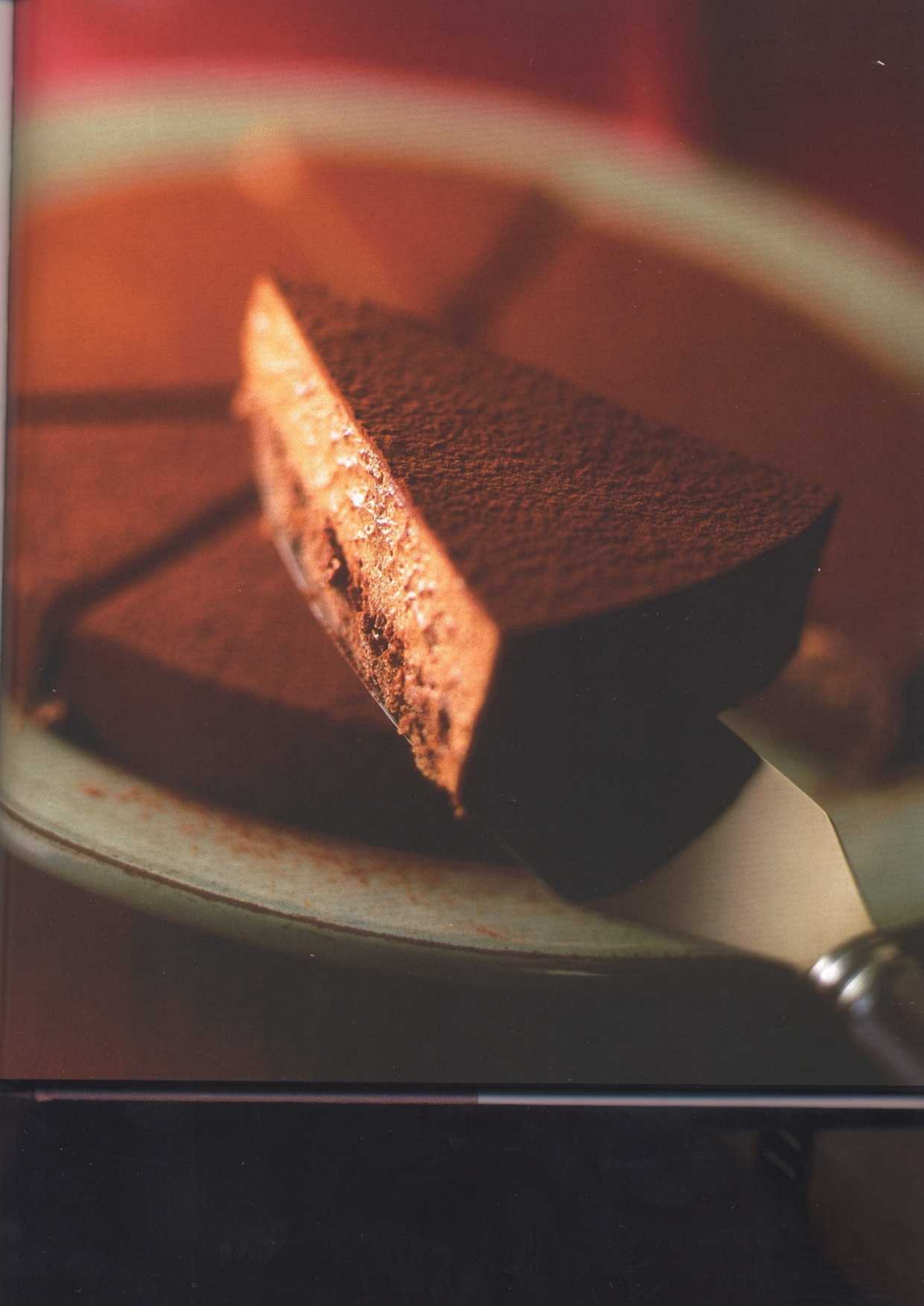
- Préparez la chantilly au chocolat : fouettez la crème liquide froide en chantilly dans le saladier sorti du congélateur. Cessez de fouetter quand la crème tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au frais.

- Hachez le chocolat au couteau ou dans le bol d'un robot. Versez-le dans un saladier et faites-le fondre doucement au four à micro-ondes. Il doit être bien tiède. Faites chauffer le lait et le sucre dans une casserole jusqu'à ébullition et versez le tout sur le chocolat haché. Mélangez, lissez ; quand le mélange est tiède, ajoutez la crème fouettée et mélangez aussitôt vivement avec une Maryse ou une spatule en bois.

- Coupez la génoise en tranches horizontales de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un grand couteau-scie et posez-en une dans le fond d'un cercle de 3 cm de hauteur et de 24 cm de diamètre posé sur un plat bien plan. Si vous n'avez pas de cercle, découpez une longue bande de carton dont vous agraferez les extrémités. Recouvrez le disque de génoise de crème mousseuse au chocolat et répétez l'opération avec le reste de la génoise et de la crème. Recouvrez entièrement de crème la surface du gâteau et lissez à l'aide d'un grand couteau ou d'une spatule métallique. Laissez figer une nuit au réfrigérateur.

- Avant de servir, saupoudrez très finement de cacao amer et coupez le gâteau en parts.

Vous pouvez incorporer à la crème de petits morceaux de chocolat au pralin hachés, ou tout simplement étaler sur la génoise une bonne couche de pâte à tartiner à la noisette.
Ce gâteau très simple, que je n'ai que légèrement modifié, a été créé par un de mes « maîtres », M. Claude Bourguignon, à Metz.



MILLEFEUILLE ABRICOT-PÊCHE

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 35 minutes

Ingrédients
400 g de pâte feuilletée
60 g de sucre semoule
30 g de sucre glace

La garniture
5 pêches
10 abricots frais
30 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de miel
1 gousse de vanille
60 g de beurre
50 g de poudre d'amandes

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Étalez la pâte feuilletée à 2 mm d'épaisseur et détaillez-y trois disques de 22 cm de diamètre. Saupoudrez-les de sucre semoule, puis déposez-les sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé. Posez sur les trois disques une seconde feuille de papier sulfurisé et recouvrez d'une autre plaque ou d'une grille, cela afin d'empêcher que la pâte ne lève pendant la cuisson. Faites cuire de 30 à 35 minutes.

- Retirez la plaque supérieure, retournez les disques de pâte et saupoudrez-les du sucre glace. Faites cuire encore quelques minutes sous le gril du four afin de caraméliser légèrement la surface. Laissez refroidir sur une grille.

- Pelez et dénoyautez les pêches, dénoyautez les abricots. Coupez chaque fruit en six quartiers.

- Dans une grande poêle, versez le sucre semoule, le miel et la gousse de vanille fendue et grattée, et laissez fondre sur feu doux jusqu'à obtention d'une légère coloration caramel. Ajoutez les fruits et faites cuire quelques minutes sur feu très vif. Ne mélangez pas trop les fruits afin qu'ils caramélisent bien. Ajoutez le beurre, mélangez. Versez les fruits dans une grande passoire afin de les égoutter. Laissez refroidir complètement.

- Saupoudrez de la moitié de la poudre d'amandes un des disques de pâte et rangez-y les pêches et les abricots en les alternant. Couvrez d'un deuxième disque de pâte sans appuyer et recommencez l'opération en garnissant de poudre d'amandes, puis de fruits alternés. Couvrez du dernier disque de pâte et servez immédiatement.

Ce millefeuille sans crème est excellent. Bien sûr, il faut le garnir au dernier moment. Si vous avez tout préparé 2 ou 3 heures avant de servir, c'est parfait. Le garnissage ne vous prendra pas plus de 5 ou 6 minutes. Vous pouvez servir avec une très bonne glace vanille ou un sorbet au litchi et quelques cuillerées de sirop d'orgeat sur l'assiette.

FLEUR DE FRAISES

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Le biscuit
4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
colorant rose ou rouge
sucre glace

Le mousseux fraise
350 g de fraises
70 g de sucre semoule
10 g (5 feuilles) de gélatine
50 cl de crème liquide

La garniture
300 g de fraises des bois
1 ruban (pour le décor)

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
  Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige au fouet électrique. Quand ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule et le colorant. Juste avant qu'ils ne soient fermes, ajoutez les jaunes un à un en mélangeant très peu. Tamisez la farine, puis incorporez-la délicatement à la préparation.

- Introduisez le mélange dans une poche à douille et confectionnez deux disques de 22 cm de diamètre et, avec le reste de pâte, des boudins de 10 cm de longueur. Saupoudrez le tout de sucre glace et faites cuire de 10 à 15 minutes au four, jusqu'à coloration. Laissez les disques encore 2 ou 3 minutes dans le four éteint.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau très froide.
  Lavez, séchez les fraises, coupez-les en morceaux et mélangez-les avec le sucre semoule. Mixez le tout et prélevez 300 g de ce coulis pour le mousseux. Le reste servira à imbiber le biscuit.

- Versez la crème liquide dans le saladier refroidi au congélateur et fouettez-la en chantilly. Réservez au frais.

- Égouttez la gélatine, mettez-la dans un récipient métallique et faites-la fondre au bain-marie. Hors du bain-marie, ajoutez un tiers de la pulpe de fraise en fouettant énergiquement, puis les deux tiers de pulpe restants. Mélangez soigneusement, puis ajoutez la crème fouettée et mélangez rapidement, légèrement, avec une Maryse ou une cuillère à soupe.

- Posez sur une assiette plate un cercle de 22 cm de diamètre. Déposez-y l'un des deux biscuits et imbibez-le légèrement d'un peu de coulis de fraise restant. Versez ensuite une couche de 1 cm de mousseux fraise, égalisez-la, et couvrez du second biscuit que vous imbiberez également de coulis de fraise. Recouvrez ensuite du reste de mousseux fraise et mettez au frais 15 minutes.

- Sortez le gâteau du réfrigérateur et recouvrez-le complètement de fraises des bois en appuyant légèrement. Retirez délicatement le cercle.

- Coupez les biscuits en deux et collez-les autour du gâteau en appuyant fortement. Gardez au frais jusqu'à dégustation.

DUO

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 heure au congélateur
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Les griottes
1 feuille de gélatine
200 g de griottes fraîches ou surgelées
15 g de sucre semoule

Le biscuit
150 g de sucre glace
120 g de poudre d'amandes
30 g de farine
4 blancs d'œufs
150 g de sucre semoule
25 g de pistaches entières

La bavaroise pistache
15 cl de lait
3 jaunes d'œufs
30 g de sucre semoule
35 g de pâte de pistache
6 g (3 feuilles) de gélatine
1 cuillerée à café de kirsch
18 cl de crème liquide

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un récipient d'eau très froide. Dans une casserole, réunissez les griottes et le sucre semoule. Faites chauffer légèrement, incorporez la gélatine égouttée et mélangez pour la dissoudre. Réservez au réfrigérateur.

- Préparez le biscuit : tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes et la farine. Battez les blancs d'œufs en meringue ferme en ajoutant le sucre petit à petit, puis incorporez le mélange sucre glace-farine-poudre d'amandes. Mélangez délicatement.

- Introduisez ce mélange dans une poche à douille et confectionnez deux carrés de 25 cm de côté. Parsemez-les de pistaches.

- Faites cuire de 20 à 25 minutes au four puis laissez refroidir complètement.

- Préparez la bavaroise pistache : faites d'abord tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau très froide.

- Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à obtention d'une texture lisse.

- Portez le lait à ébullition avec la pâte de pistache et versez le tout en pluie sur les jaunes d'œufs battus en mélangeant soigneusement. Versez le tout dans la casserole et faites cuire à la nappe (82 °C) en mélangeant avec une cuillère en bois : dès que la crème nappe la cuillère, elle est prête. Ajoutez la gélatine égouttée et le kirsch et remuez vivement. Laissez refroidir.

■■■

- Pendant ce temps, fouettez la crème liquide très froide en chantilly dans le saladier sorti du congélateur. Dès que la crème pistache est froide sans être figée (si tel est le cas, réchauffez-la très légèrement), incorporez doucement la crème fouettée en mélangeant avec une spatule en caoutchouc. Réservez au réfrigérateur.

- Étalez un peu de crème sur la surface du biscuit jusqu'au bord, ajoutez quelques griottes et réservez le tout quelques minutes au congélateur. Recouvrez du reste de griottes, puis étalez-y le reste de la crème. Couvrez du second biscuit et réservez 1 heure au congélateur.

- Pour découper ce gâteau, travaillez délicatement avec un couteau cranté, en sciant doucement.

L'idéal est de préparer ce gâteau la veille et de le découper le lendemain. Si vous ne trouvez pas de pâte de pistache, remplacez-la par du sirop d'orgeat en doublant la quantité.

ROSE DÉSIR

Pour 8 personnes
Préparation : 1 h 30
+ 1 h 10 de repos
Cuisson : 35 minutes

Ingrédients

Le biscuit noisette
80 g de poudre de noisettes
25 g de poudre d'amandes
120 g de sucre glace
4 blancs d'œufs
40 g de sucre semoule

La ganache lait
120 g de chocolat au lait
8 cl de crème fleurette

La mousse à la rose
6 g (3 feuilles) de gélatine
30 cl de crème liquide (1)
+ 25 cl de crème liquide (2)
5 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
6 cl de sirop de rose

La garniture
200 g de framboises fraîches
4 meringues nature
colorant rouge alimentaire

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Placez un grand bol au congélateur pour y fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préparez d'abord le biscuit : étalez la poudre de noisettes et d'amandes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et faites-la dorer au four pendant 10 minutes. Laissez-la refroidir et tamisez-la avec le sucre glace sur une feuille de papier sulfurisé.

- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant le sucre semoule en plusieurs fois. Quand vous obtenez une meringue bien ferme, incorporez-y, en pluie, le mélange sucre glace-noisettes-amandes. Mélangez délicatement.

- Introduisez la préparation dans une poche à douille et confectionnez, sur une plaque garnie de papier sulfurisé, un rectangle de 20 cm sur 30 cm.

- Faites cuire de 30 à 35 minutes au four. Le biscuit doit être cuit à point. S'il est trop cuit, humectez-le légèrement avec un peu d'eau.

- Pour obtenir la ganache, hachez finement le chocolat au couteau ou dans le bol d'un robot. Dans une casserole, faites bouillir la crème. Versez-la en plusieurs fois sur le chocolat haché en mélangeant bien, puis réservez.

- Préparez la mousse à la rose : faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Versez la crème liquide (1) très froide dans le bol sorti du congélateur. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Cessez de battre lorsque la crème a doublé de volume et tient entre les branches du fouet. Réservez au froid.

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Portez la crème liquide (2) à ébullition, puis versez-la sur les jaunes d'œufs sans cesser de mélanger soigneusement.

■■■

- Versez la préparation dans la casserole et faites-la cuire comme une crème anglaise, sur feu doux, en remuant jusqu'à ce qu'elle épaississe. Dès que cela se produit, trempez immédiatement la casserole dans de l'eau froide pour interrompre la cuisson.

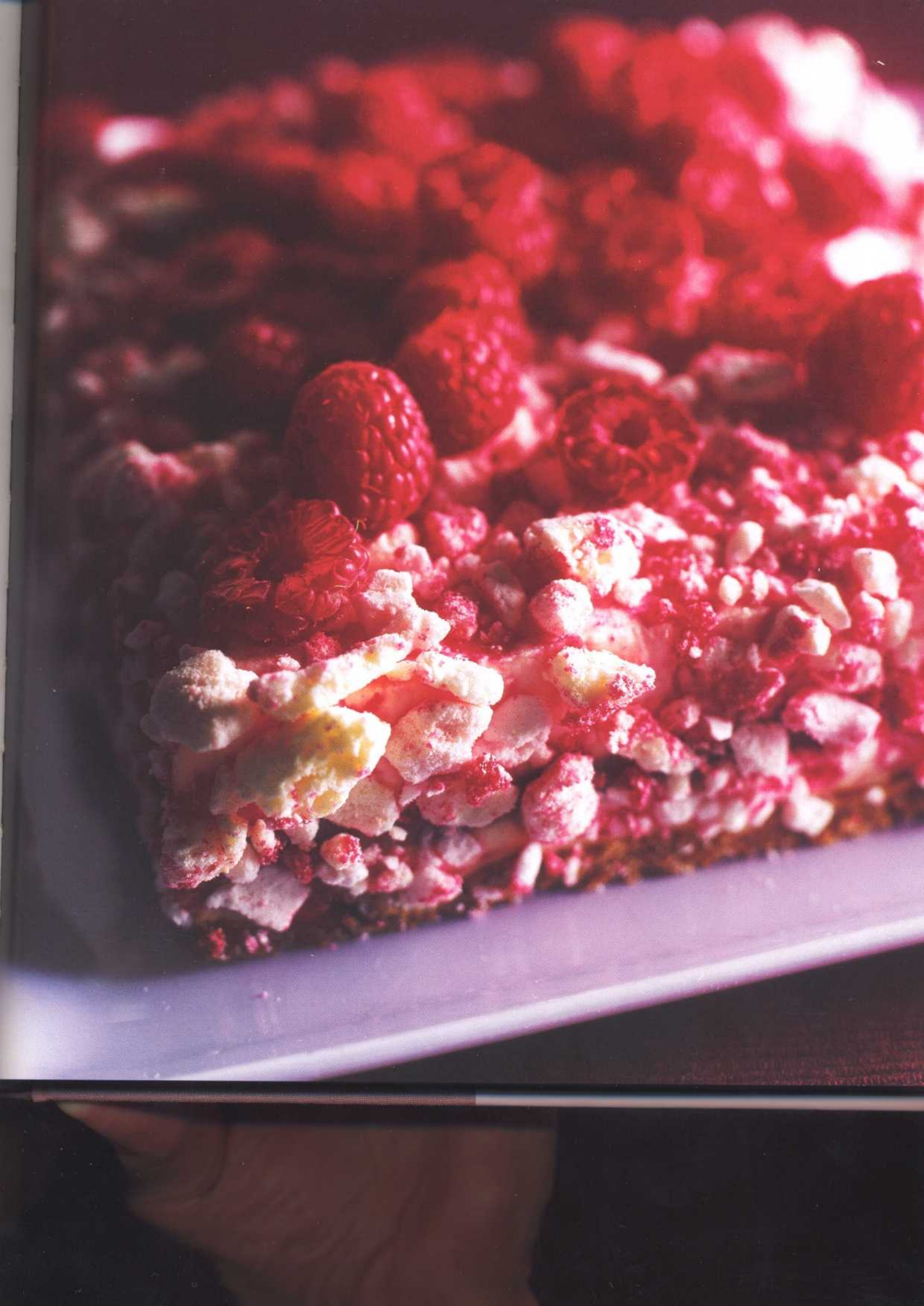
- Ajoutez ensuite la gélatine essorée du bout des doigts. Mélangez soigneusement jusqu'à ce qu'elle soit dissoute et laissez complètement refroidir (mais elle doit rester liquide ; si ce n'est pas le cas, réchauffez légèrement).

- Quand la crème anglaise est froide, ajoutez le sirop de rose et la crème fouettée. Réservez.

- Étalez le biscuit dans un moule rectangulaire de 20 cm sur 30 cm et couvrez-le de la ganache. Déposez-y quelques framboises fraîches et laissez figer 10 minutes au réfrigérateur. Couvrez ensuite de la mousse à la rose et laissez figer 1 heure au congélateur.

- Émiettez la meringue et mélangez ces miettes avec une pointe de colorant rouge. Démoulez le gâteau, décorez-le de miettes de meringue colorées, puis ajoutez quelques framboises.

Attention, tous les produits à la rose que l'on trouve dans le commerce sont aromatisés grâce à un extrait de rose (la société Sevarome, dont vous trouverez l'adresse à la fin de ce livre, en fabrique un excellent), mais quelquefois les sirops ne sont pas assez parfumés : il faut alors ajouter de l'arôme naturel de rose.



VOL BLANC

Pour 8 personnes
Préparation : 5 minutes la veille + 1 h 15 + 2 h 30 de repos
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Le biscuit cuillère
120 g de sucre semoule
4 blancs d'œufs
4 jaunes d'œufs
120 g de farine
sucre glace

La mousse au fromage blanc
75 g de sucre semoule
5 cl d'eau
3 jaunes d'œufs
8 g (4 feuilles) de gélatine
1 cuillerée à soupe de Cointreau®
250 g de fromage blanc
300 g de crème fouettée

La garniture
250 g de mélange de fruits rouges surgelés
200 g de chocolat blanc

- La veille, faites décongeler les fruits rouges avec 50 g de sucre.

- Le lendemain, préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Tamisez la farine. Égouttez les fruits décongelés et conservez le jus. Réservez le chocolat blanc au réfrigérateur.

- Préparez le biscuit : versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez à l'aide d'un batteur électrique. Quand les blancs commencent à monter, ajoutez progressivement le sucre semoule tout en continuant de fouetter afin d'obtenir une meringue ferme. Cessez de fouetter, ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez à nouveau quelques secondes pour mélanger le tout. Ajoutez en pluie la farine tamisée et mélangez délicatement le tout à l'aide d'une spatule en bois.

- Introduisez le mélange dans une poche à douille et confectionnez deux disques de 18 cm sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Saupoudrez de sucre glace et faites cuire de 12 à 15 minutes au four.

- Faites tremper la gélatine dans de l'eau bien froide.
Portez le sucre et l'eau à ébullition, puis laissez bouillir 1 minute. Versez ce sirop sur les jaunes d'œufs et fouettez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à refroidissement. Vous devez obtenir une mousse bien légère.

- Égouttez la gélatine, déposez-la dans un petit bac en plastique et faites-la fondre au four à micro-ondes. Mélangez-la ensuite avec le Cointreau, puis ajoutez les jaunes d'œufs mousseux. Ajoutez ensuite le fromage blanc et la crème fouettée en mélangeant vivement avec une spatule en caoutchouc.

- Dans un saladier de 20 cm de diamètre, préalablement tapissé de film alimentaire, versez la crème au fromage blanc à mi-hauteur. Déposez le premier disque, imbibez-le avec le jus des fruits rouges, étalez une couche de crème en la faisant remonter sur les bords, puis recouvrez de fruits rouges. Terminez par une dernière couche de crème, et imbibez également le second disque. Laissez prendre au réfrigérateur au moins 2 heures.

- Posez la tablette de chocolat blanc sur un linge en la calant bien. Utilisez un couteau économe. Si le chocolat colle, remettez-le au réfrigérateur. Recouvrez entièrement le gâteau de copeaux de chocolat blanc.

Vous pouvez déguster ce gâteau avec un peu de coulis de griotte : mixez quelques griottes avec un peu de sucre et c'est joué !

LE PUITS D'AMOUR DE CAMILLE

Pour 8 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients
300 g de pâte feuilletée
500 g de haricots secs

La crème pâtissière
25 cl de lait
10 g de beurre
1 gousse de vanille
50 g de sucre semoule
+ 100 g pour les blancs en neige
5 g de farine
20 g d'amidon de maïs
2 jaunes d'œufs
3 feuilles (6 g) de gélatine
5 blancs d'œufs

Pour la finition
300 g de framboises fraîches
sucre semoule

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez la crème pâtissière : dans une casserole, réunissez le lait, le beurre, la gousse de vanille fendue dans la longueur et grattée avec la pointe d'un couteau pour recueillir les graines. Ajouter la moitié du sucre semoule et portez à ébullition.

- Pendant ce temps, tamisez la farine avec l'amidon de maïs. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs, la farine tamisée et le reste du sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

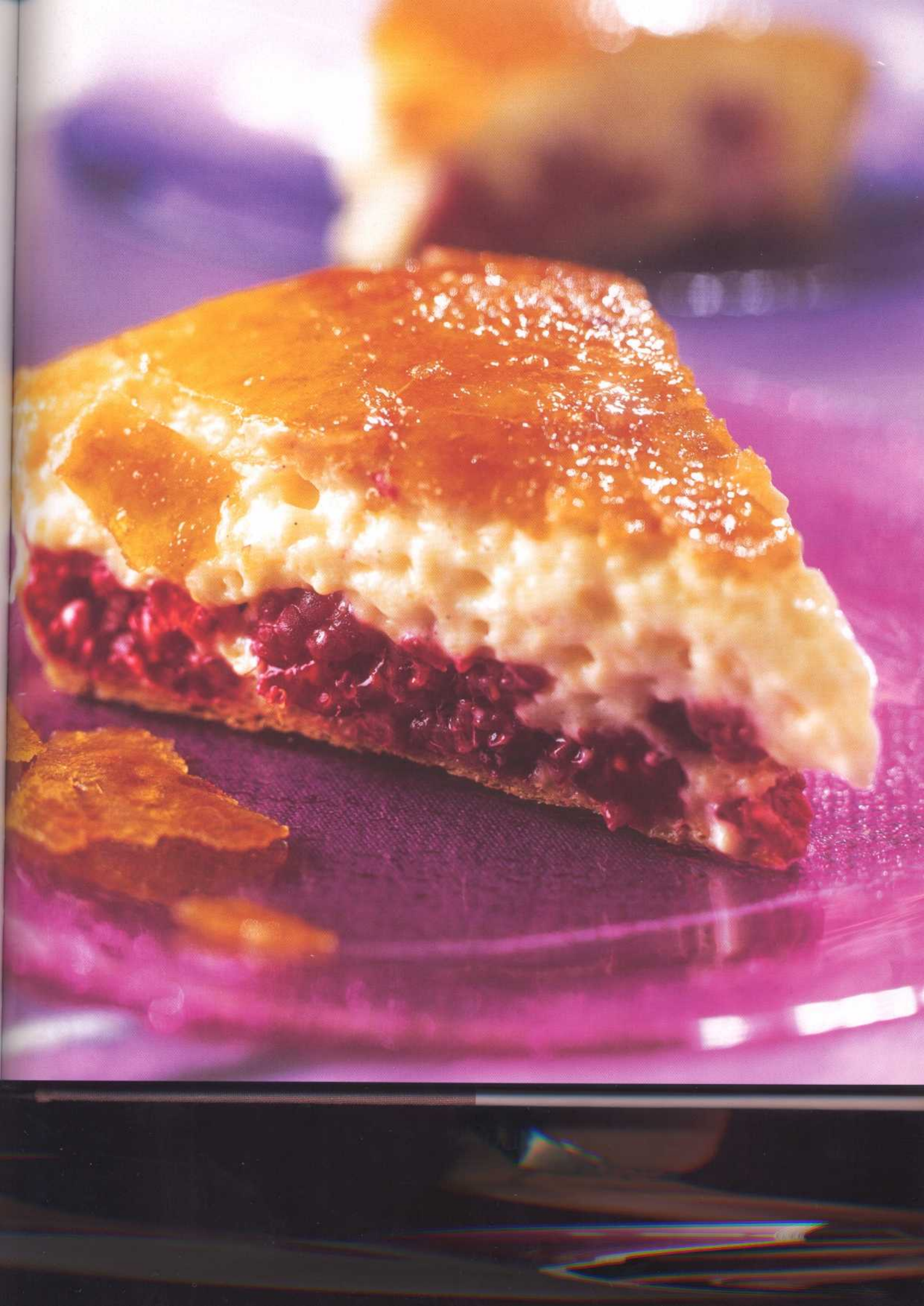
- Versez le lait bouillant sur le mélange précédent sans cesser de fouetter. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire sur feu doux en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe. Faites cuire encore 10 secondes, puis versez la crème dans un plat creux. Recouvrez la crème directement de film alimentaire afin d'éviter la formation d'une peau. Réservez à température ambiante.

- Étalez la pâte feuilletée à 2 cm d'épaisseur et beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Appliquez la pâte dans le moule et laissez dépasser les bords, puis réservez le moule 20 minutes au réfrigérateur (cette opération facilite le fonçage du moule). Rognez ensuite les bords et posez un papier sulfurisé sur le fond de pâte. Recouvrez de haricots secs à ras bord et faites cuire de 20 à 25 minutes au four. Laissez refroidir et retirez les haricots.

- Faites tremper la gélatine 5 minutes dans de l'eau très froide. Versez la crème pâtissière dans un saladier et fouettez-la vivement afin de la ramollir. Égouttez la gélatine et faites-la fondre au four à micro-ondes dans un petit récipient. Ajoutez-la petit à petit à la crème pâtissière tout en fouettant vivement.

- Battez les blancs d'œufs en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant progressivement les 100 g de sucre semoule. Incorporez délicatement cette meringue en trois fois au mélange précédent en vous aidant d'une spatule en caoutchouc (et non d'un fouet, qui ferait retomber la crème). Si votre mélange est bien fait, sa texture sera très légère.

■■■



- Parsemez de framboises le fond de pâte feuilletée et recouvrez de crème. Façonnez-la en un léger dôme et lissez celui-ci avec un couteau. Laissez figer quelques minutes au congélateur.

- Pendant ce temps, chauffez un grand couteau, une spatule métallique ou un fer à brûler sur la flamme du gaz. Sortez le gâteau du congélateur, saupoudrez-le de sucre semoule et caramélisez la surface en y passant la lame rougie. Recommencez l'opération si nécessaire.

- Laissez refroidir avant de déguster afin que la crème reprenne de la consistance.

Il est très important de bien caraméliser la surface de la crème: c'est ce détail qui donnera son goût particulier à ce dessert.
Ce délicieux puits d'amour doit être dégusté dans les heures qui suivent sa réalisation.

TROPÉZIENNE

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 h 45 de repos
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

La pâte
75 g de beurre
250 g de farine
5 g de sel
30 g de sucre semoule
10 cl de lait
15 g de levure de boulanger
1 œuf
1 poignée de raisins secs
sucre glace pour la finition

La dorure
1 œuf
1 cuillerée à café de sucre
1 cuillerée à café de lait
sucre en grains (casson)

La crème pâtissière à la vanille
1 gousse de vanille
25 cl de lait
50 g de sucre
2 noix de beurre
1 œuf entier + 2 jaunes
1 cuillerée à café de farine
20 g d'amidon de maïs
10 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe
de rhum brun

- Une heure à l'avance, sortez le beurre du réfrigérateur afin de bien le ramollir. Placez un saladier au congélateur afin de fouetter la crème liquide et réservez celle-ci dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Versez la farine dans un grand saladier, puis ajoutez le sel et le sucre. Mélangez le tout.

- Faites tiédir le lait, puis versez-y la levure. Mélangez pour bien la diluer. Disposez la farine en fontaine et versez le lait au centre. Incorporez l'œuf et commencez à mélanger cette pâte à la main en la battant énergiquement. Incorporez-y ensuite le beurre ramolli et recommencez à la travailler avec vigueur, pendant 10 minutes, en la soulevant pour l'aérer le plus possible. Continuez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et ne colle presque plus au saladier. Ajoutez alors les raisins secs.

- Recouvrez le saladier d'un torchon bien propre et laissez lever la pâte 1 heure à température ambiante.

- Ce temps écoulé, étalez la pâte en rond à la taille d'un grand disque, déposez-la sur une plaque beurrée allant au four, puis laissez lever 45 minutes.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Pour obtenir la dorure, battez l'œuf avec le sucre et le lait. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte de ce mélange, recouvrez-la de sucre casson. Faites cuire 20 minutes au four.

- Préparez la crème : fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. À l'aide d'un petit couteau pointu, raclez l'intérieur pour recueillir toutes les petites graines. Versez le lait dans une casserole (de préférence en cuivre étamé), ajoutez la moitié du sucre, la vanille (gousse et graines) et le beurre ; portez à ébullition.

■■■

- Dans un saladier, battez l'œuf, les jaunes et la seconde moitié du sucre comme si vous vouliez préparer une omelette. Ajoutez la farine et l'amidon de maïs. Fouettez cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Arrosez d'un peu de lait bouillant tout en remuant avec le fouet. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant sans cesse. La crème va épaissir. Retirez-la du feu dès qu'elle atteint l'ébullition. Versez-la immédiatement dans un saladier et recouvrez-la d'un film alimentaire directement en contact avec la crème. Ce dernier empêchera la formation d'une peau. Laissez refroidir à température ambiante. Quand la crème est froide, travaillez-la énergiquement au fouet jusqu'à obtention d'une consistance de mayonnaise.

- Dans le saladier sorti du congélateur, fouettez la crème en chantilly très ferme et incorporez-la très délicatement à la crème pâtissière. Ajoutez le rhum brun.

- Coupez la galette horizontalement en deux moitiés et recouvrez la partie inférieure de crème jusqu'au bord. Couvrez de la partie supérieure. Saupoudrez de sucre glace.

L'été, c'est mon goûter préféré...

MACARONS À LA VIOLETTE DE TOULOUSE

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
2 blancs d'œufs
15 g de sucre semoule
70 g de poudre d'amandes
130 g de sucre glace
1 cuillerée à café de sirop de violette
50 g de violettes cristallisées

La crème
25 cl de lait entier
25 g d'amidon de maïs
1 1/2 œuf
125 g de beurre
80 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de sirop de violette

La garniture
300 g de fraises

- Préparez la crème : dans un saladier, versez l'amidon de maïs, les œufs ainsi que la moitié du sucre semoule et fouettez vivement. Portez le lait à ébullition, et versez-le sur le mélange précédent. Faites cuire comme une crème pâtissière, sans cesser de tourner jusqu'à épaississement.

- Retirez alors du feu et versez la crème dans un saladier. Ajoutez la moitié du beurre et fouettez à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que la crème soit tiède. Ajoutez le reste de beurre et continuez de fouetter. Ajoutez le sirop de violette et lissez le mélange.

- Si, après incorporation du beurre, la crème n'est pas lisse, réchauffez-la très légèrement au four à micro-ondes puis donnez un bref coup de fouet.

- Tamisez le sucre glace avec la poudre d'amandes. Réservez.

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

- Préparez la pâte à macarons : battez les blancs d'œufs à l'aide d'un fouet électrique. Lorsqu'ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule et le sirop de violette, et fouettez jusqu'à l'obtention d'une meringue bien ferme. Incorporez le mélange amandes-sucre glace tamisé. Lorsque le mélange est bien brillant, cessez de mélanger (si on mélange trop, les macarons seront beaux mais compacts ; si on mélange peu, ils seront moins lisses, mais plus légers).

- Remplissez de cette pâte une poche à douille. Confectionnez deux disques de pâte à macarons de 22 cm de diamètre en faisant une spirale de pâte à partir du centre. Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et parsemez de violettes. Faites cuire au four de 10 à 12 minutes environ, à chaleur tournante, ou à chaleur normale à 240 °C (th. 8) pendant 3 ou 4 minutes, puis ouvrez la porte du four et terminez la cuisson à 150 °C (th. 5) pendant une dizaine de minutes.

- Après refroidissement, étalez la crème à la violette au centre de l'un des deux macarons, ajoutez quelques fraises en morceaux, quelques gouttes de sirop de violette puis couvrez du second macaron. Décorez de quelques fraises restantes.

Attention aux violettes cristallisées ! Souvent, celles que l'on achète n'ont aucun goût. Il n'y a qu'à Toulouse que j'ai trouvé des violettes cristallisées bien parfumées. Si vous vous rendez à Toulouse, cherchez, à la sortie de la gare, une péniche appelée Le jardin d'Helen, où l'on vend de beaux produits à base de violette.

GÉNOISE GLACÉE MERINGUÉE

Pour 6 personnes
Préparation : 50 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
beurre et farine pour le moule

Le sirop
15 cl de jus d'orange
50 g de sucre
1 cuillerée à café de Cointreau®

La meringue
3 blancs d'œufs
120 g de sucre semoule

La finition
50 cl de glace vanille
50 g d'amandes
sucre glace

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
  Commencez par préparer la génoise : cassez les œufs dans un saladier, puis ajoutez le sucre. Fouettez longuement, de préférence avec un batteur électrique, jusqu'à obtention d'une mousse presque blanche. Tamisez la farine au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé, puis versez-la en pluie dans le saladier. À l'aide d'une Maryse, mélangez le tout délicatement jusqu'à incorporation complète de la farine.

- Beurrez bien un moule à génoise (moule à manqué rond) de 20 cm de diamètre, puis saupoudrez-le de farine. Retournez-le sur le plan de travail et tapotez-le pour faire tomber l'excédent de farine. Versez-y la pâte et faites cuire 30 minutes au four. Démoulez en retournant le moule sur une grille et laissez refroidir la génoise à température ambiante.

- Quand la génoise est complètement refroidie, coupez-la horizontalement par le milieu pour obtenir deux disques égaux. Pour ce faire, maintenez le gâteau avec le plat d'une main et travaillez, de l'autre, avec un grand couteau-scie. Faites tourner le gâteau au fur et à mesure que vous l'entamez avec la lame.

- Dans une petite casserole, réunissez les ingrédients du sirop. Faites-les simplement tiédir et mélangez bien pour dissoudre le sucre. Badigeonnez de ce sirop les disques de génoise afin de bien les imbiber et de les rendre encore plus moelleux. Avec une spatule souple, étalez une couche épaisse de glace vanille sur le premier disque, puis couvrez du second disque. Réservez au congélateur le temps de faire la meringue.

- Préchauffez le gril du four.
  Fouettez les blancs d'œufs au batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule par petites pincées jusqu'à complète absorption afin d'obtenir une meringue bien ferme et satinée.

- Posez la génoise sur une assiette plate. À l'aide d'une spatule souple, étalez la meringue sur la surface et les bords du gâteau afin de le masquer complètement. À ce moment, vous avez une alternative : soit faire cuire le gâteau immédiatement, soit le garder au congélateur jusqu'au moment de la cuisson (ce qui permettra à la glace de bien figer).

- Pour la cuisson, saupoudrez le gâteau de sucre glace et d'amandes coupées au couteau. Passez-le 3 ou 4 minutes sous le gril du four ou jusqu'à ce que la surface soit caramélisée.

Mes gâteaux du monde et de nos régions

BISCUIT AU GEWURZTRAMINER

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 25 minutes
+ 30 minutes de séchage pour le glaçage
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Le biscuit
1 citron
3 abricots frais dénoyautés
ou 3 abricots secs moelleux
210 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs entiers + 1 jaune
170 g de sucre semoule
10 cl de gewurztraminer
10 cl d'huile d'olive

Le glaçage
100 g de sucre glace
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 bouchon de rhum brun

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- Râpez finement le zeste du citron. Taillez les abricots en dés de 1 cm de côté environ et réservez-les.
- Tamisez la farine avec la levure dans un saladier, ajoutez le sel et le zeste de citron râpé.
- Dans un autre saladier, réunissez les œufs, le jaune et le sucre semoule. Fouettez à l'aide d'un batteur électrique pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le gewurztraminer et l'huile d'olive, mélangez brièvement. Versez ce mélange mousseux sur la farine en remuant assez rapidement afin d'éviter la formation de grumeaux.
- Beurrez et farinez légèrement un moule à savarin de 26 cm de diamètre (même s'il s'agit d'un moule antiadhésif). Versez-y la pâte et répartissez les dés d'abricot sur la surface.
- Faites cuire de 40 à 45 minutes au four, laissez légèrement tiédir et démoulez le gâteau. Laissez-le complètement refroidir sur une grille.
- Préparez le glaçage : mélangez le sucre glace, le jus de citron et le rhum ; versez-en la moitié sur le gâteau refroidi. Quand le glaçage a croûté légèrement, versez le reste sur toute la surface du gâteau et laissez sécher 30 minutes.
- Dégustez avec une compote d'abricots maison.

BUGNES LYONNAISES

Pour 20 à 25 bugnes
Préparation : 20 minutes
+ 3 heures de repos
Cuisson : quelques minutes

Ingrédients
35 g de beurre
280 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
3 petits œufs
75 g de sucre en poudre
2 cl de rhum
1 pincée de sel
1 litre d'huile pour friture
100 g de sucre glace

- Le beurre doit être moelleux : sortez-le du réfrigérateur 1 heure à l'avance. Coupez-le en petits dés.

- Tamisez la farine avec la levure chimique. Disposez-les en fontaine sur le plan de travail et creusez le centre. Déposez-y le beurre, les œufs, le sucre en poudre, le rhum et le sel. Malaxez délicatement du bout des doigts en incorporant progressivement les ingrédients afin d'obtenir une pâte assez ferme.

- Roulez-la en boule et enveloppez-la dans du film alimentaire. Laissez reposer 3 ou 4 heures au frais.

- Étalez la pâte au rouleau à environ 3 mm d'épaisseur en farinant bien. Découpez-y des bandelettes de 10 cm sur 4 cm. Vrillez légèrement les bandelettes comme des nœuds papillon.

- Faites chauffer l'huile à 180 °C et plongez-y les bugnes quelques instants, jusqu'à obtenir la coloration dorée souhaitée.

- Égouttez-les, saupoudrez-les de sucre glace, et dégustez avec les doigts !

CHEESECAKE

Pour 10 tartelettes
Préparation : 30 minutes
+ 30 minutes au réfrigérateur
Cuisson : 30 minutes environ

Ingrédients

La pâte croustillante
100 g de Tuc® (sablés d'apéritif)
75 g de beurre mou
50 g de sucre semoule
25 g de farine
1 cuillerée à café d'eau

La garniture au fromage
320 g de cream cheese
(marque Philadelphia),
ou Kiri ® ou Saint-Môret®
165 g de sucre en poudre
165 g de beurre
4 petits œufs

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Préparez dix moules à tartelettes.
- Préparez la pâte croustillante : écrasez les sablés dans le bol d'un robot ou au rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une poudre homogène. Mélangez celle-ci avec le beurre mou, le sucre semoule, la farine et l'eau. Travaillez quelques minutes afin d'obtenir une pâte ayant de la tenue.
- Étalez-la au rouleau à 5 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé, faites-la durcir 30 minutes au réfrigérateur, toujours entre les deux feuilles.
- Hors du réfrigérateur, retirez la feuille supérieure et découpez dans la pâte des disques de diamètre supérieur à celui des moules, déposez-les sur chaque moule et attendez quelques minutes. Dès que la pâte se ramollit légèrement, appuyez avec les doigts pour la faire adhérer étroitement aux moules. Réservez.
- Confectionnez la crème au fromage : dans un saladier, travaillez le fromage avec le sucre et les œufs ; ajoutez le beurre en pommade. Mélangez le tout, si possible avec un batteur à main, afin de rendre le mélange lisse et onctueux, mais surtout sans le faire mousser.
- Remplissez chaque moule de cette crème à ras bord. Réservez un peu de crème pour la phase finale de la cuisson.
- Faites cuire au four environ 20 minutes.
- Sortez les tartelettes du four, garnissez-les du reste de crème et remettez-les à cuire encore 10 minutes.
- Laissez les tartelettes refroidir quelques instants avant de les démouler et déposez-les sur une grille pour les laisser entièrement refroidir.

Il existe beaucoup de recettes de cheesecake. Celle-ci est la plus simple. L'idéal pour confectionner un cheesecake est le cream cheese américain, mais il est très difficile à trouver en France. Vous pouvez lui substituer un fromage frais triple crème légèrement salé tel que le Saint-Môret, le Kiri ou le brillat-savarin.
Si, lors du fonçage des moules à tartelette, la pâte se brise un peu, ce n'est pas grave. Vous pouvez la reconstituer en appuyant avec vos doigts.

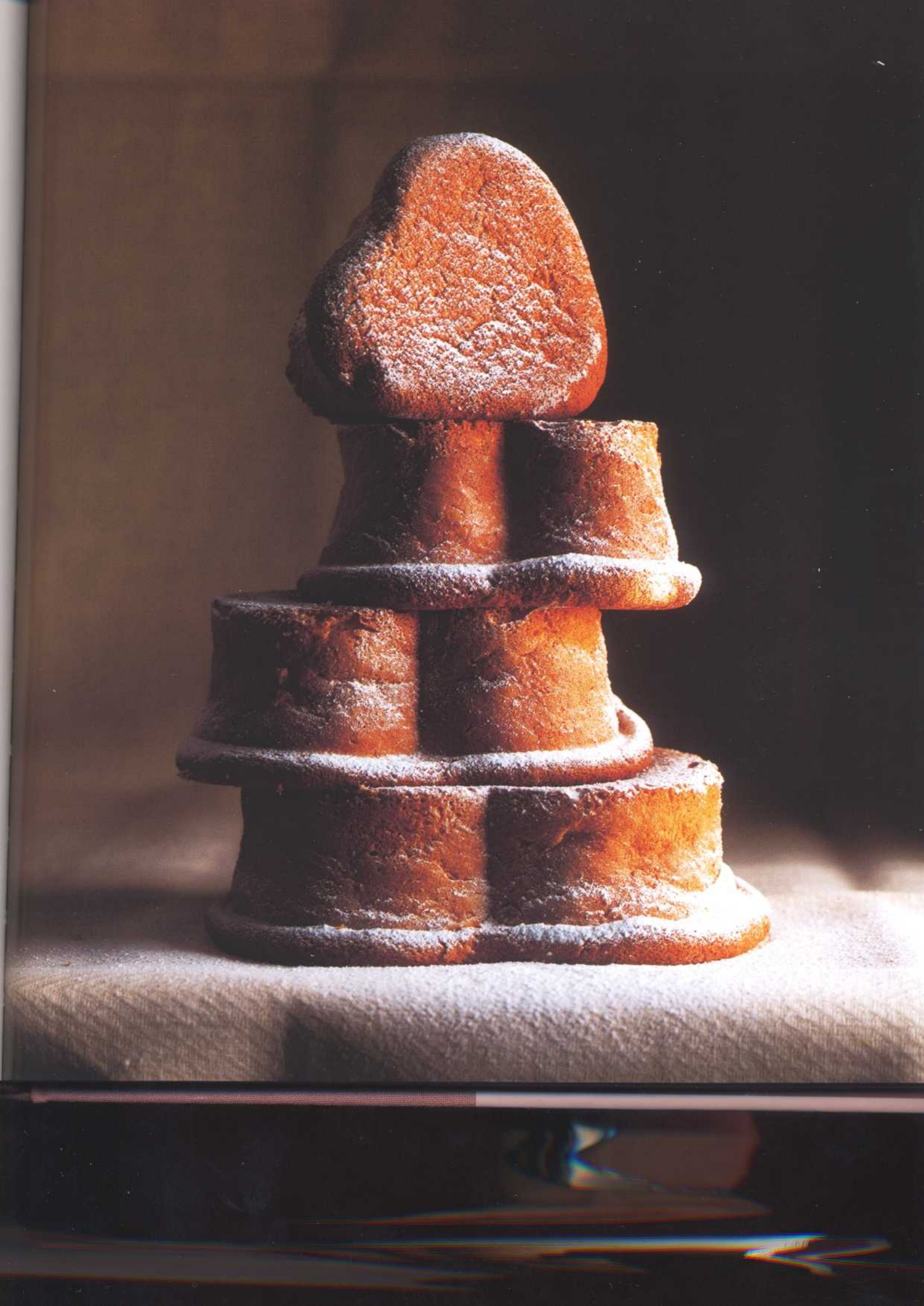
CŒUR DE SAVOIE

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients
130 g de farine
45 g de fécule de pomme de terre
6 g de levure chimique
6 œufs
135 g de sucre semoule
+ 65 g pour la meringue
le zeste de 1 citron vert finement râpé
beurre et sucre pour le moule

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Beurrez un moule en forme de cœur ou un moule à manqué rond de 24 cm de diamètre environ, et saupoudrez-le de sucre semoule.
- Tamisez la farine, la fécule et la levure chimique au-dessus d'une feuille de papier.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Versez les jaunes dans un saladier et ajoutez les 135 g de sucre semoule. Fouettez longuement à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une mousse presque blanche.
- Versez les blancs dans un autre récipient et fouettez en neige souple. Peu à peu, ajoutez les 65 g de sucre en plusieurs fois jusqu'à obtenir une meringue souple et pas trop ferme. Versez un tiers de cette meringue dans le mélange jaunes-sucre, ajoutez le mélange de farine en pluie avec le zeste râpé. Remuez délicatement avec une Maryse sans faire retomber la préparation. Ajoutez ensuite le reste des blancs et mélangez le tout délicatement. Versez cette pâte dans le moule et glissez-le à mi-hauteur du four.
- Faites cuire 20 minutes, puis couvrez d'une feuille aluminium et faites cuire encore de 20 à 25 minutes.
- Démoulez dès la sortie du four et déposez sur une grille. Laissez refroidir.
- Servez avec une crème anglaise à la vanille.

Si vous désirez confectionner un gâteau pour la Saint-Valentin ou la fête des Mères, coupez un biscuit en deux dans le sens horizontal. Ensuite, il suffit de le fourrer d'un peu de crème fouettée parfumée à la vanille et de quelques morceaux d'ananas frais et de fraises coupés en aiguillettes et arrosés de citron vert, et le tour est joué. Préparez le tout la veille afin que les différents goûts se mélangent. Décorez ensuite ce gâteau avec des roses véritables que vous saupoudrerez de sucre glace.



DANISCHU

Pour 10 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 1 nuit au réfrigérateur
+ 1 h 30 pour le tourage
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

La pâte
250 g de farine
6 g de sel
20 g de sucre semoule
4 cuillerées à soupe de lait
1 œuf
10 g de levure de boulanger
90 g de beurre mou

Le tourage et la cuisson
150 g de beurre
200 g de pâte d'amande
1 œuf
10 oreillons d'abricot au sirop

- Versez la farine sur le plan de travail et creusez un puits au milieu. Déposez-y le sel, le sucre, l'œuf, la levure et le beurre mou. Mélangez du bout des doigts en ajoutant progressivement le lait ; ne travaillez pas trop ; vous devez obtenir une pâte homogène mais sans trop de corps. Enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la toute la nuit au réfrigérateur.

- Le lendemain, abaissez la pâte au rouleau en forme de carré. Le beurre doit être à température ambiante mais pas trop mou, à la même consistance que la pâte. Il doit avoir la forme d'une plaque carrée. Déposez-le au milieu de la pâte et ramenez les quatre coins de celle-ci vers le centre, comme l'emballage d'un cadeau, de façon à obtenir un nouveau carré. Étalez ce carré à 1 cm d'épaisseur, cette fois de forme rectangulaire, et repliez la pâte comme un portefeuille à permis de conduire (le tiers de droite sur le tiers du milieu, puis le tiers de gauche par-dessus le tout). Enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 20 minutes au réfrigérateur.

- Recommencez l'opération, puis réservez encore 30 minutes au réfrigérateur dans du film alimentaire.

- Pendant ce temps, abaissez la pâte d'amande à 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez-y dix pastilles de 3,5 cm de diamètre (celui d'une capsule de bouteille).

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Sortez la pâte du réfrigérateur et recommencez l'opération, puis étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur. Taillez-y dix carrés de 8 cm de côté et déposez au milieu de chacun une pastille de pâte d'amande. Repliez les quatre coins du carré sur la pâte d'amande en appuyant fortement.

- Cassez un œuf dans un bol, fouettez-le vivement à la fourchette et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez-en légèrement la surface des carrés. Déposez-y, toujours au milieu, un oreillon d'abricot.

- Mettez à cuire de 15 à 20 minutes au four en surveillant la cuisson : les gâteaux doivent lever, dorer, sans brûler.

- Dégustez tiède ou froid.

FAR BRETON D'ÉRIC

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
120 g de farine
100 g de sucre semoule
4 œufs frais
50 cl de lait frais
1 cuillerée à soupe de rhum brun
200 g de pruneaux dénoyautés
50 g de beurre mou pour le plat

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Beurrez abondamment un plat rectangulaire de 24 cm sur 28 cm.
- Versez la farine et le sucre semoule dans un saladier, puis ajoutez les œufs. Fouettez vivement afin d'obtenir une masse bien lisse.
- Ajoutez le lait petit à petit sans cesser de fouetter en cadence, et enfin le rhum brun.
- Versez la pâte dans le plat beurré, disposez-y les pruneaux.
- Faites cuire au four de 25 à 30 minutes environ.
- Servez avec du beurre demi-sel.

Cette recette est simplissime. La mamie de mon ami d'enfance nous en faisait souvent quand nous nous imposions un peu chez elle, l'été à Cannes, lorsque nous étions adolescents.

GÂTEAU AUTRICHIEN À LA POÊLE

- Faites tiédir le lait et délayez-y la levure. Laissez reposer quelques minutes, puis ajoutez la farine en tournant à l'aide d'une spatule en bois. Mélangez bien, saupoudrez de farine et laissez lever ce levain 20 minutes.

- Faites fondre le beurre. Ajoutez-y le sucre, le sel, le zeste de citron et les œufs. Battez bien, ajoutez cette préparation au mélange précédent et battez encore afin d'obtenir une pâte épaisse. Couvrez et laissez reposer 30 minutes.

- Faites chauffer une poêle antiadhésive et beurrez-la légèrement. Déposez-y deux boules de pâte et faites-les cuire 2 minutes de chaque côté. Comptez deux gâteaux par personne.

- Servez les gâteaux chauds, assemblés deux à deux et fourrés avec la compote de quetsches.

Ces gâteaux ressemblent un peu aux pancakes. On peut donc les préparer pour le petit déjeuner.

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
+ 30 minutes de repos
Cuisson : 4 minutes par gâteau

Ingrédients
25 cl de lait
400 g de farine
20 g de levure de boulanger fraîche
30 g de beurre
30 g de sucre semoule
1 pincée de sel
le zeste de 1 citron râpé
2 œufs
beurre pour la poêle

compote de quetsches ou de tout autre fruit à votre goût

CANNELÉS

Pour environ 40 cannelés
Préparation : 15 minutes
+ 12 heures de repos
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
50 cl de lait
1 gousse de vanille
50 g de beurre mou
250 g de sucre semoule
1 œuf entier + 2 jaunes
5 cl de rhum brun
125 g de farine
1 pincée de sel
Pour les moules : 1 bombe de matière grasse à vaporiser ou du beurre

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Pour ramollir le beurre, sortez-le du réfrigérateur assez longtemps à l'avance ou passez-le quelques instants au four à micro-ondes. Il doit être très mou.
- Portez le lait à ébullition. Fendez la gousse de vanille en deux et raclez l'intérieur pour libérer les graines. Ajoutez le tout au lait bouillant, retirez du feu et laissez infuser 5 minutes.
- Dans un saladier, mélangez progressivement et sans fouetter : le beurre, le sucre, l'œuf, les jaunes d'œufs, le rhum, la farine et le sel. Ajoutez ensuite le lait chaud et remuez délicatement avec un fouet.
- Laissez reposer au minimum 12 heures au réfrigérateur.
- Vaporisez des moules à cannelés de matière grasse ou beurrez-les généreusement, et versez-y la pâte jusqu'à 5 cm du bord.
- Faites cuire de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les cannelés soient gonflés et bien dorés.
- Démoulez chaud et mangez tiède.

GÂTEAU BASQUE

Pour 10 à 12 personnes
Préparation : 1 heure
+ 3 ou 4 heures de repos
Cuisson : 50 minutes

Ingrédients
420 g de beurre à température ambiante
300 g de sucre semoule
450 g de farine
1 œuf entier + 2 jaunes
1 cuillerée à café de sel
le zeste de 1/2 citron râpé

La crème au rhum
50 cl de lait
100 g de sucre semoule
5 jaunes d'œufs
50 g de farine
7 cl de rhum brun

La dorure
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à café d'eau

- Préparez la pâte : dans un saladier, travaillez le beurre en pommade à l'aide d'une spatule en bois. Ajoutez le sucre semoule. Mélangez soigneusement. Ajoutez l'œuf et les jaunes d'œufs, le sel et le zeste de citron râpé. Travaillez la pâte jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène. Ajoutez la farine tamisée, malaxez le tout. Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez-la 3 ou 4 heures au réfrigérateur.

- Pendant ce temps, préparez la crème au rhum : versez le lait et un tiers du sucre dans une casserole et portez le tout à ébullition. Mélangez les jaunes d'œufs avec les deux tiers restants du sucre semoule et ajoutez la farine. Dès que le lait bout, versez-le sur le mélange, fouettez et reversez le tout dans la casserole. Faites cuire sur feu doux, sans cesser de fouetter, jusqu'à ébullition. Ajoutez le rhum brun et faites cuire encore 10 secondes.

- Versez dans un récipient et recouvrez la crème d'un film alimentaire posé juste sur la surface. Laissez refroidir complètement à température ambiante.

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

- Retravaillez un peu la pâte, divisez-la en deux et étalez ces deux parties en forme de rectangles de 22 cm sur 30 cm. Déposez un rectangle de pâte dans un moule de 24 cm sur 32 cm, ou de dimensions approchantes (dans ce cas, vous étalerez la pâte en rectangles d'une taille correspondant aux dimensions de votre moule).

- Battez ensemble les ingrédients de la dorure. Dorez le tour de la pâte et recouvrez l'une des moitiés de crème refroidie et préalablement fouettée jusqu'à 2 cm du bord. Appliquez la seconde moitié de pâte sur la première et appuyez sur les côtés afin de bien souder l'ensemble. Dorez la surface du gâteau au pinceau et rayez-la avec les dents d'une fourchette.

- Faites cuire pendant 40 à 50 minutes au four.

Ce gâteau se déguste de préférence froid, avec un vin blanc moelleux (par exemple un jurançon) très frais.

GÂTEAU DE QUETSCHES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 3 heures de repos
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
15 g de levure de boulanger
2 cuillerées à soupe de lait tiède
250 g de farine
3 œufs
25 g de sucre semoule
1 cuillerée à café de sel
100 g de beurre bien mou
400 g de quetsches
1 œuf
2 sachets de sucre vanillé

- Délayez la levure dans le lait tiède. Laissez reposer 5 minutes.

- Déposez la farine sur le plan de travail, creusez une fontaine au milieu. Versez-y les œufs, la levure diluée, le sucre semoule et le sel. Mélangez avec la main jusqu'à obtention d'une pâte. Pétrissez cette pâte énergiquement en la soulevant et en la jetant avec force contre le plan de travail. Incorporez ensuite, progressivement, le beurre mou émietté.

- Pétrissez la pâte 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène et se décolle facilement du plan de travail. Déposez-la alors dans un saladier, couvrez d'un torchon propre et laissez lever 1 heure à température ambiante. Ce temps écoulé, enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez-la encore 1 heure au réfrigérateur.

- Nettoyez, séchez et dénoyautez les quetsches en les séparant en deux.

- Beurrez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Farinez votre plan de travail, puis étalez-y la pâte afin d'obtenir une belle galette ronde de 2 cm d'épaisseur. Déposez-la dans le moule à tarte beurré.

- Battez l'œuf pour confectionner la dorure et appliquez-la au pinceau sur la surface et le tour de la tarte. Rangez-y en rosace les quetsches dénoyautées. Laissez lever la tarte 1 heure à température ambiante.

- Au bout de ce temps, préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Faites cuire le gâteau de 30 à 40 minutes au four, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. La pâte va gonfler et enrober les quetsches. Saupoudrez-les du sucre vanillé.

- Servez tiède.

GÂTEAU DU NORD

- Laissez macérer les raisins dans la bière et le citron pendant une nuit.
- Le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Tamisez la poudre d'amandes avec le sucre glace, la farine et la levure chimique. Faites fondre le beurre.
- Battez les blancs d'œufs en neige souple, ajoutez le sucre semoule et battez jusqu'à obtention d'une neige ferme et homogène. Incorporez le mélange tamisé, puis le beurre et enfin les raisins égouttés. Mélangez délicatement le tout.
- Beurrez et farinez un moule à manqué de 24 à 26 cm de diamètre sur 5 cm de hauteur. Versez-y la pâte et faites cuire au four 40 minutes environ.
- Dès la sortie du four, imbibez le gâteau avec les 5 cl de bière.
- Préparez rapidement le nappage à la bière en mélangeant la confiture d'abricot et la bière blonde. Faites bouillir en mélangeant, puis nappez-en le gâteau.
- Une fois refroidi, saupoudrez-le de sucre glace.

Pour 8 personnes
Préparation : 25 minutes
+ une nuit de trempage
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
200 g de poudre d'amandes
120 g de sucre glace
110 g de farine de type 45
1/2 sachet de levure chimique
9 blancs d'œufs
120 g de sucre semoule
125 g de beurre
5 cl de bière blonde

Les raisins macérés
5 cl de bière blonde
135 g de raisins blonds
1 cuillerée à café de jus de citron

Le nappage à la bière
125 g de confiture d'abricot
5 cl de bière blonde

GÂTEAU BRETON

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 55 minutes

Ingrédients
165 g de beurre mou
165 g de sucre semoule
3 jaunes d'œufs + 1 œuf battu
205 g de farine
1 pincée de levure chimique
1 cuillerée à soupe de calvados ou rhum brun

La dorure (facultatif)
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel fin

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

- Tamisez la farine avec la levure chimique sur une feuille de papier sulfurisé. Mélangez le beurre et le sucre semoule, ajoutez un par un les jaunes d'œufs en mélangeant à chaque fois. Lissez le mélange. Ajoutez la moitié de l'œuf battu, mélangez, puis versez la farine en pluie. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse et molle, puis incorporez le calvados.

- Beurrez et farinez un moule à manqué de 22 cm de diamètre et versez-y la pâte. Égalisez la surface avec une spatule. Dorez à l'œuf et saupoudrez de sel fin. Marquez-le ensuite de rayures entrecroisées avec les dents d'une fourchette.

- Faites cuire 25 minutes à 150 °C, puis 30 minutes à 180 °C (th. 6).

- À la sortie du four, si vous avez choisi de ne pas dorer le gâteau à l'œuf, vous pouvez saupoudrer la surface de sucre glace et la passer quelques minutes sous le gril afin de la caraméliser légèrement.

Voilà une vraie recette, d'un vrai gâteau breton, que m'a donné un vrai breton de Plouhinec, Éric Jubin..

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 heure de repos
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients

La pâte sucrée
75 g de beurre mou
la moitié d'un œuf battu
15 g de poudre d'amandes
1 pincée de sel
45 g de sucre glace
125 g de farine
beurre pour le moule

La garniture
550 g de potiron
120 g de crème liquide
25 g de lait en poudre
2 œufs entiers + 2 jaunes
160 g de sucre semoule
1 cuillerée à café de fleur de sel
1 pincée de noix de muscade
1 pincée de quatre-épices
100 g de sucre glace

- Sortez du réfrigérateur l'œuf et le beurre 1 heure à l'avance, ce dernier doit être bien mou.

- Préparez la pâte sucrée : placez le beurre dans un grand saladier, ajoutez l'œuf, la poudre d'amandes, le sel et le sucre glace, puis mélangez le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Quand la préparation est bien homogène, ajoutez la farine en la tamisant au-dessus du récipient. Travaillez cette pâte à la main en la malaxant afin de bien incorporer tous les ingrédients. Façonnez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire. Réservez cette pâte 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez un moule à tarte antiadhésif de 24 cm de diamètre. Farinez votre plan de travail et étalez-y la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule en veillant à ce que la pâte adhère bien sur le pourtour.

- Faites cuire 20 minutes au four, puis sortez le moule et laissez la pâte complètement refroidir.

- Baissez la température du four à 150 °C (th. 5).

- Dans une casserole, portez 1 litre d'eau à ébullition. Ôtez l'écorce du potiron, coupez la chair en cubes et plongez-les dans l'eau bouillante. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres ; la pointe d'un couteau doit s'enfoncer facilement dans la chair. Prélevez alors les cubes de potiron à l'aide d'une écumoire, disposez-les dans une passoire et laissez-les égoutter. Déposez-les ensuite sur du papier absorbant.

- Placez les morceaux de potiron dans un grand saladier, écrasez-les à la fourchette, ajoutez la crème liquide, le lait en poudre, les œufs entiers et les jaunes, le sucre, le sel et les aromates. Mélangez et mixez le tout afin d'obtenir une préparation homogène. Versez sur le fond de tarte précuit.

- Faites cuire 20 minutes au four. Surveillez la tarte de temps en temps, réduisez éventuellement la température du four : la crème de potiron doit figer et prendre consistance.

- Démoulez la tarte et posez-la sur un plat.

- Servez la tarte froide saupoudrée de sucre glace et décorée avec un masque d'Halloween ou quelques petits objets effrayants !

MON CLAFOUTIS AUX CERISES ET GRIOTTES

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
80 g de beurre
3 œufs
1 pincée de sel fin
70 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
90 g de farine
25 cl de crème liquide
25 cl de lait frais
400 g de cerises noires
100 g de griottes surgelées
beurre et sucre pour le moule

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Dénoyautez les cerises ainsi que les griottes s'il y a lieu. Réservez.
- Beurrez le moule à clafoutis et saupoudrez-le de sucre semoule. Vous pouvez utiliser un moule en porcelaine ovale ; l'essentiel est que l'appareil à clafoutis s'élève à plus de 2 cm d'épaisseur avant cuisson.
- Dans une petite casserole, faites chauffer le beurre jusqu'à légère coloration, puis filtrez-le au travers d'une étamine ou d'une petite passoire fine.
- Dans un saladier, mélangez les œufs, le sel, le sucre semoule et le sucre vanillé. Battez légèrement, puis ajoutez la farine, le lait et enfin la crème liquide, suivie du beurre tiède. Mixez pendant 10 secondes dans un mixeur ou à l'aide d'un batteur à main.
- Versez la pâte dans le moule, répartissez-y les cerises et les griottes dénoyautées.
- Faites cuire de 30 à 40 minutes au four ; le centre du clafoutis doit être pris.

Pour changer, vous pouvez cuire les clafoutis dans de petites tasses beurrées, en réduisant bien sûr le temps de cuisson.

GÂTEAU OLGA

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients
4 gros œufs
330 g de sucre semoule
le jus de 2 oranges moyennes
20 cl d'huile végétale
1/2 cuillerée à café d'extrait d'amande amère
150 g de semoule de blé fine
100 g de farine
150 g de poudre d'amandes
le zeste râpé de 1 orange
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé

10 cl de sirop d'orgeat
5 cl d'eau
2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 pot de gelée d'abricot
200 g de violettes cristallisées

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Beurrez un moule carré de 25 cm de côté.
- Dans un saladier, à l'aide d'un fouet électrique, battez énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le jus d'orange, l'huile et l'extrait d'amande amère, et continuez de battre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Incorporez ensuite tous les autres ingrédients en mélangeant avec une cuillère en bois.
- Versez la pâte dans le moule et faites cuire d'abord 5 minutes au four. Baissez ensuite le thermostat à 180 °C (th. 6) et laissez cuire encore de 20 à 25 minutes.
- Mélangez le sirop, l'eau et l'eau de fleur d'oranger.
- Sortez le gâteau du four et versez délicatement le sirop sur toute sa surface. Laissez-le refroidir dans le moule, puis démoulez-le lorsqu'il est complètement refroidi.
- Nappez le gâteau de gelée d'abricot, puis de violettes cristallisées écrasées.

À défaut de violettes, vous pouvez saupoudrer le gâteau de poudre d'amandes, de poudre de pistaches ou de noix de coco râpée.
Merci à mon amie Deborah qui m'a confié sa recette.

KUGELHOPF DE SCHIRMECK*

Préparation : 30 minutes
+ 4 heures environ de repos
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Le levain
50 g de farine
10 g de levure de boulanger
3 cl d'eau

La pâte
225 g de farine
15 cl de lait
1 œuf
5 g de sel
40 g de sucre
60 g de beurre ramolli
50 g de raisins secs
1 cuillerée à soupe de rhum
25 g d'amandes

- Réunissez tous les ingrédients du levain dans un grand saladier et mélangez-les du bout des doigts. Recouvrez des 225 g de farine. Ne mélangez pas, laissez simplement lever pendant 1 heure dans un endroit tiède.

- Dans une tasse, réunissez les raisins secs et le rhum. Laissez macérer 1 heure. Pendant ce temps, sortez le beurre du réfrigérateur pour le faire ramollir.

- Quand cette heure est écoulée, ajoutez au contenu du saladier le lait, les œufs, le sucre et le sel. Mélangez le tout et travaillez cette pâte à la main pendant 10 minutes en la battant énergiquement. Incorporez ensuite le beurre ramolli et recommencez à travailler la pâte avec vigueur pendant 10 minutes en la soulevant pour l'aérer autant que possible.

- Égouttez les raisins, ajoutez-les à la pâte et mélangez bien. Saupoudrez cette pâte d'un peu de farine, enveloppez-la d'un torchon bien propre et laissez-la lever 1 heure à température ambiante.

- Ce temps écoulé, retravaillez rapidement la pâte pour la faire dégonfler. Beurrez soigneusement un moule à kugelhopf de 18 cm sur 12 cm. Déposez les amandes dans les creux du moule et façonnez la pâte en une boule, en ménageant un trou au centre, et déposez-la dans le moule. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte dépasse des bords de 2 bons centimètres. La levée prend environ 2 heures.

- Une demi-heure avant de cuire le kugelhopf, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Faites cuire de 35 à 45 minutes au four, en surveillant le gâteau de temps en temps. S'il colore trop rapidement, couvrez-le d'une feuille d'aluminium. Sortez-le du four et démoulez-le encore chaud.

Les temps de repos doivent absolument être respectés, mais ils varieront, bien entendu, en fonction de la température de la pièce. Pour activer la pousse, placez votre pâte près d'un radiateur – mais pas sur le radiateur. La température idéale est autour de 25-30 °C.

*** Schirmeck : ma ville natale, où vous trouverez la meilleure boulangerie de la région : celle de mes parents !**

MUFFINS AU THÉ VERT ET FRAMBOISES

Pour 1 plaque de 10 muffins
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
200 g de farine
2 cuillerées à soupe de matcha (poudre de thé vert japonais)
1 cuillerée à café rase de levure chimique
90 g de beurre mou
105 g de sucre semoule
1 gros œuf entier + 2 blancs
12 cl de lait
250 g de framboises

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Tamisez la farine avec le thé vert au-dessus d'un saladier, puis ajoutez la levure chimique.
- Coupez le beurre en petits dés, réunissez-les dans une casserole avec le sucre et chauffez légèrement le tout en mélangeant au fouet afin d'obtenir une pommade.
- Hors du feu, ajoutez l'œuf entier et les blancs d'œufs, remuez à l'aide d'une cuillère en bois, puis ajoutez le lait. Sans cesser de mélanger, incorporez petit à petit la farine tamisée avec le thé vert. Lissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
- Beurrez et farinez soigneusement les alvéoles de la plaque à muffins. Remplissez-les de pâte aux trois quarts de la hauteur. Garnissez chaque moule de quelques framboises.
- Enfournez et laissez cuire de 15 à 20 minutes. Le dessus des muffins doit être ferme.
- Laissez-les refroidir dans la plaque et démoulez-les ensuite.

PAIN DE NOËL OU BIREWECKE

Pour 15 personnes
Préparation : 45 minutes
+ 24 heures de macération
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Le mélange de fruits
200 g de poires séchées
50 g de pruneaux dénoyautés
75 g de figues sèches
75 g d'abricots secs
75 g de pommes séchées
75 g de raisins de Corinthe
50 g d'amandes concassées
50 g de cerneaux de noix
50 g de noisettes décortiquées
50 g d'écorces d'orange confites
50 g d'écorces de citron confites
1 cuillerée à soupe 1/2 de cannelle en poudre
1/2 cuillerée à soupe d'épices à pain d'épices
10 cl d'eau-de-vie de quetsche ou autre

La pâte
5 g de levure de boulanger fraîche
2 cuillerées à soupe de lait tiède
125 g de farine
40 g de beurre mou
1 œuf
20 g de sucre
1/2 verre de lait pour la finition

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Coupez les poires, les pruneaux, les figues, les abricots et les pommes en fines lanières. Faites griller les amandes, les noix et les noisettes une dizaine de minutes au four puis concassez-les grossièrement. Mélangez le tout, ajoutez l'alcool, les épices, les raisins, les écorces de citron et d'orange. Laissez macérer 24 heures.
- Le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Délayez la levure dans un peu de lait. Laissez agir 5 minutes.
- Dans un saladier, disposez la farine et le sucre en fontaine, ajoutez le beurre mou, la levure délayée et l'œuf. Travaillez avec la main pour incorporer tous ces éléments.
- Pétrissez cette pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène, puis mélangez-la aux fruits macérés. Façonnez le tout en boudins de 20 cm sur 3 cm, puis faites-les cuire de 40 à 45 minutes au four.
- Dès la sortie du four, badigeonnez de lait au pinceau et laissez refroidir.
- Dégustez froid, coupé en tranches.

Le birewecke est une spécialité de l'est de la France, préparée et consommée pendant les fêtes de Noël. C'est très énergétique ! Cette friandise se conserve quelques semaines, bien emballée dans du film alimentaire.

PAVLOVA

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 50 minutes
+ 1 heure au réfrigérateur
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

La meringue
4 blancs d'œufs
160 g de sucre semoule

La crème au citron
2 citrons jaunes
110 g de sucre semoule
2 œufs
70 g de beurre

1 ananas victoria
1 mangue bien mûre
1 kiwi
50 g de groseilles rouges
1 banane
le jus de 1 citron jaune
1 cuillerée à soupe de copeaux de noix de coco fraîche

50 g de chocolat blanc

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

- Préparez la meringue : dans un saladier, fouettez les blancs en neige à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant petit à petit le sucre semoule jusqu'à l'obtention d'une meringue bien consistante.

- Chemisez de papier sulfurisé un moule à manqué de 24 cm (si vous beurrez légèrement le moule, le papier tiendra facilement). Remplir le moule de l'appareil à meringue et creusez un peu le milieu. Faites cuire environ 45 minutes au four, puis laissez refroidir.

- Pendant ce temps, préparez la crème au citron : lavez et épluchez les citrons avec un économe, comme des pommes, et pressez-en le jus. Versez-le dans une casserole (de préférence en cuivre à intérieur en acier inoxydable), ajoutez les pelures de citron, le sucre semoule et les œufs. Fouettez vivement, et faites cuire jusqu'à légère ébullition. Incorporez le beurre, mélangez vivement, filtrez à travers une étamine dans un petit récipient, puis mixez pendant quelques secondes pour obtenir une texture très lisse. Réservez au réfrigérateur entre 30 minutes et 1 heure.

- Épluchez et taillez les différents fruits en prenant soin de découper des formes différentes. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez de jus de citron les fruits découpés.

- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie en le remuant de temps en temps pour le lisser. Étalez-le délicatement au pinceau sur la meringue refroidie, laissez figer quelques instants, puis étalez la crème au citron sur la surface du pavlova.

- Garnissez harmonieusement de fruits découpés, en commençant par ranger les bananes sur la crème au citron (ce fruit noircit très vite, il faut donc le cacher un peu).

- Servez immédiatement.

Accompagnez ce gâteau d'un coulis de mangue et de fraise, ou tout simplement d'une glace vanille arrosée d'un trait de sirop d'orgeat.
Pour obtenir des copeaux de noix de coco, vous pouvez retirer la peau brune d'une noix de coco fraîche décortiquée et prélever les copeaux à l'aide d'un économe. À défaut, utilisez des copeaux de noix de coco confits, que vous trouverez dans les épiceries asiatiques.

SCONES AUX POMMES

Pour 20 scones
Préparation : 10 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 13 minutes

Ingrédients
1 pomme granny-smith
50 g de beurre
90 g de sucre
400 g de farine
25 g de levure chimique
1 œuf
15 cl de lait frais
1 jaune d'œuf pour la dorure

- Épluchez la pomme et coupez-la en petits dés de 1 cm.
- Dans un saladier, réunissez le beurre, le sucre et la farine tamisée avec la levure chimique. Mélangez en frottant les ingrédients entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf et le lait, tout en mélangeant à chaque fois avec une spatule en bois.
- Incorporez les dés de pomme à la pâte. Malaxez le tout.
- Étalez le mélange sur une feuille de papier sulfurisé et recouvrez d'une autre feuille. Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur de 3 cm. Réservez 1 heure au frais.
- Battez le jaune d'œuf pour obtenir la dorure.
- Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).
- Sortez la pâte du réfrigérateur et ôtez délicatement la feuille du dessus. Farinez abondamment la pâte et retournez-la sur votre plan de travail. Retirez la seconde feuille et détaillez la pâte soit en carrés, au couteau, soit en ronds à l'emporte-pièce (il y aura alors des chutes).
- Posez les scones sur une plaque garnie de papier sulfurisé et dorez-les au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- Glissez la plaque dans le four préchauffé. Faites cuire 6 minutes puis baissez la température à 210 °C (th. 7) et laissez cuire encore de 6 à 7 minutes. Testez la cuisson en cassant un scone en deux : la pâte doit être cuite à l'intérieur.
- Servez tiède avec une confiture maison, de la crème double ou un excellent beurre salé.

Frais, les scones sont plus qu'excellents, mais ils ne doivent pas être cuits trop longtemps. C'est pour cela que je les mets au four un peu plus chaud, afin qu'ils restent très moelleux. (mais surveillez bien la cuisson). C'est la meilleure recette de scones, je vous le garantis !

SPECULOOS

Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
+ 1 heure de repos
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
200 g de farine
5 g de cannelle
1 pincée de sel
5 g de levure chimique
100 g de beurre
100 g de vergeoise brune
30 g de sucre semoule
1 jaune d'œuf
1 cuillerée à soupe de lait

La finition
1 assiette creuse pleine de sucre semoule

- Tamisez la farine avec la cannelle, le sel et la levure chimique.
- Réunissez le beurre, la vergeoise brune et le sucre semoule sur le plan de travail. Frottez tous ces ingrédients entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse.
- Ajoutez le jaune d'œuf et le lait, mélangez délicatement. Ajoutez le mélange farine et remuez le tout à l'aide d'une spatule en bois afin d'obtenir une pâte lisse.
- Enveloppez cette pâte de film alimentaire et réservez-la 1 heure au réfrigérateur afin qu'elle prenne plus de consistance.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Étalez la pâte à 3 mm d'épaisseur et découpez-y des formes diverses à l'aide de plusieurs emporte-pièces.
- Humectez légèrement la surface des speculoos à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau et passez-les dans l'assiette de sucre semoule. Déposez-les ensuite sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Faites cuire au four de 15 à 20 minutes.

Ce petit sablé est très croustillant. Si vous allez à Bruxelles, vous en trouverez facilement sur la place centrale.

TARTE LINZER AUX QUETSCHES

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
+ 30 minutes au réfrigérateur
Cuisson : 50 minutes

La confiture
350 g de quetsches
250 g de sucre

La pâte linzer
95 g de beurre mou
90 g de sucre
1 pincée de sel
185 g de farine
45 g d'amandes hachées
1 cuillerée à café de cacao en poudre
1 pincée de cannelle
le zeste finement râpé de 1 citron
1/2 cuillerée à café de levure chimique
2 petits œufs

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance pour qu'il soit mou.

- Lavez et dénoyautez les quetsches. Réunissez-les dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez le sucre, laissez-le se diluer et passez le tout au mixeur. Versez cette purée dans la casserole et faites bouillir de nouveau pendant 10 à 15 minutes. Laissez refroidir.

- Préparez la pâte : battez le beurre mou avec le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une pommade. Ajoutez la farine, les amandes, le cacao, la cannelle, le zeste de citron et la levure chimique. Travaillez ce mélange légèrement du bout des doigts jusqu'à ce qu'il prenne une consistance sableuse, puis liez-le à l'œuf battu.

- Enveloppez la pâte de film alimentaire et réservez 30 minutes au réfrigérateur afin qu'elle reprenne de la consistance.

- Séparez la pâte en deux. Étalez-en une moitié à 4 mm d'épaisseur et découpez-y un disque régulier de 22 cm de diamètre à l'aide d'une assiette de cette taille. Mouillez légèrement le pourtour à l'aide d'un papier absorbant trempé dans de l'eau.

- Prenez un quart de la pâte restante pour confectionner un boudin de 2 cm de diamètre et fixez-le sur le pourtour du disque de pâte. Garnissez de confiture de quetsches presque à ras bord, puis étalez le quart restant de pâte à 3 mm d'épaisseur et découpez-y des bandelettes de 1 cm de largeur. Décorez-en la surface de la tarte en réalisant un quadrillage espacé.

- Faites cuire de 30 à 35 minutes à four doux.

STREUSEL À LA POIRE

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 30 minutes
+ 1 heure au réfrigérateur
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients
2 kg de poires
1/2 citron

La pâte sucrée
135 g de beurre
85 g de sucre glace
1 pincée de sel
1 gousse de vanille
1 œuf
25 g d'amandes en poudre
220 g de farine

La crème pâtissière à la vanille
50 cl de lait
100 g de sucre
1 noix de beurre
1 gousse de vanille
2 œufs + 1 jaune
50 g de farine

Le streusel
50 g de beurre
50 g de sucre
75 g de farine
1 pincée de cannelle

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
  Préparez la pâte sucrée : dans une jatte, mélangez le beurre, le sucre glace tamisé, le sel, la vanille fendue dans la longueur et grattée avec la pointe d'un couteau pour recueillir les graines, l'œuf et les amandes en poudre. Incorporez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Enveloppez d'un film alimentaire et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

- Préparez la crème pâtissière : dans une casserole, réunissez le lait, le beurre, la gousse de vanille fendue dans la longueur et grattée avec la pointe d'un couteau pour recueillir les graines. Ajoutez la moitié du sucre semoule et portez à ébullition.

- Dans un saladier, fouettez le jaune et les œufs, la farine tamisée et le reste du sucre semoule jusqu'à léger blanchiment du mélange. Sans cesser de fouetter, versez le lait bouillant sur le mélange précédent. Reversez le tout dans la casserole. Faites cuire sur feu doux en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe. Lorsqu'elle a épaissi, faites cuire encore 10 secondes.

- Versez la crème dans un plat, retirez-en la gousse de vanille et recouvrez directement la crème de film alimentaire pour éviter la formation d'une pellicule. Réservez.

- Préparez le streusel : déposez le beurre, le sucre et la farine sur le plan de travail et frottez-les entre vos paumes afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez la cannelle en poudre et continuez de mélanger pour agglomérer cette pâte en grumeaux. La chaleur de vos mains facilite cette action. Réservez.

- Étalez la pâte sucrée en un rectangle de 21 cm sur 30 cm et relevez les bords. Appuyez légèrement sur les bords avec les doigts pour réaliser de petits créneaux. Faites cuire 15 minutes au four, laissez refroidir et étalez régulièrement la crème pâtissière sur le fond de pâte.

- Épluchez les poires et coupez-les en quartiers, arrosez-les de jus de citron pour les empêcher de brunir. Rangez-les sur la tarte et parsemez de streusel. Faites cuire encore 30 minutes au four.

- Laissez refroidir avant de déguster.

Vous pouvez remplacer la gousse de vanille par du sucre à la vanille naturelle (1 sachet).

TOATCHS À LA POMME

Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 2-3 minutes par crêpe

Ingrédients
250 g de farine
1 œuf
1 pincée de sel
250 g de sucre semoule
400 g de lait
1 belle pomme
2 cuillerées à soupe
d'huile d'arachide

- Versez la farine dans un saladier. Creusez le centre à l'aide d'une cuillère en bois et cassez-y l'œuf. Toujours avec la cuillère en bois, battez l'œuf et ajoutez le lait petit à petit sans cesser de ramener la farine des parois vers le centre jusqu'à épuisement de celle-ci. Il faut obtenir une pâte onctueuse mais pas trop liquide. Salez, et ajoutez 1 cuillerée à soupe rase de sucre semoule.

- Pelez la pomme, coupez-la en lamelles fines au-dessus de votre pâte et mélangez.

- Versez un peu d'huile d'arachide dans une poêle et, à l'aide d'une louche, déposez-y de petites quantités de pâte. Faites dorer les galettes des deux côtés, puis saupoudrez-les de sucre semoule. Servez chaud.

On fait souvent ce dessert en salé dans les familles alsaciennes ; c'est plus consistant que les crêpes, mais tout aussi bon. Vous pouvez opter pour la version salée : dans ce cas, omettez le sucre semoule et servez cuit à la minute avec une bonne salade.

Veillez à la température de la poêle à chaque fois que vous y ajoutez de l'huile. Lorsque vous versez la pâte, la poêle huilée doit être très chaude : c'est le secret de la réussite !

TARTE ALSACIENNE POMMES-MIEL

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 40 minutes

Ingrédients
6 pommes golden

La pâte brisée fondante
180 g de beurre
1/2 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à soupe de sucre
1 jaune d'œuf
4 cl de lait
250 g de farine
beurre pour le moule

Le flan
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé
3 cuillerées à soupe de sucre semoule
25 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe de farine
1 cuillerée à café de kirsch

1 petit pot de miel de sapin
sucre glace

- Sortez le beurre du réfrigérateur 1 heure à l'avance afin qu'il soit bien mou.

- Préparez la pâte fondante : faites ramollir le beurre quelques secondes au four à micro-ondes sans le liquéfier. Recueillez-le dans un saladier, ajoutez le sel, le sucre, puis le lait et le jaune d'œuf. Tamisez la farine et incorporez-la petit à petit, sans cesser de remuer doucement avec une cuillère en bois. Façonnez la pâte en boule et enveloppez-la de film alimentaire. Réservez 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes, le sucre vanillé, le sucre semoule, la crème liquide et la farine. Fouettez le tout afin d'obtenir une préparation homogène.

- Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Ajoutez ensuite la cuillerée à café de kirsch.

- Farinez votre plan de travail et étalez la pâte brisée fondante au rouleau à 3 mm d'épaisseur. Beurrez un moule à tarte de 24 cm de diamètre, puis garnissez-le de la pâte.

- Épluchez les pommes et coupez-les en six quartiers. Rangez-les en les serrant bien les uns contre les autres. Couvrez du flan.

- Glissez le moule au bas du four et faites cuire 40 minutes.

- Démoulez la tarte dès la sortie du four et posez-la sur une grille. Laissez-la complètement refroidir.

- Juste avant de servir, nappez les pommes d'une fine couche de miel de sapin et saupoudrez le pourtour de la tarte de sucre glace.

SCHWÖWENBREDLE

Pour environ 60 schwöwenbredle
Préparation : 20 minutes
+ 1 heure au réfrigérateur
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
250 g de farine
125 g de sucre semoule
50 g de poudre d'amandes
15 g de poudre de noisettes
125 g de beurre mou
le zeste de 1/4 de citron râpé
le zeste de 1/4 d'orange râpé
1 cuillerée à soupe rase de cannelle en poudre
1 pincée de poudre d'anis en poudre
1 œuf entier + 1 jaune
1/2 sachet de levure chimique
1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 bouchon de kirsch
sirop de canne (pour la finition)

- Réunissez, dans un saladier, la farine, la levure chimique, le sucre, la poudre d'amandes, la poudre de noisettes et le beurre mou. Travaillez le tout entre les paumes des mains jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
- Ajoutez les zestes râpés, la cannelle, l'anis et enfin l'œuf entier, le jaune, la fleur d'oranger et le kirsch. Mélangez délicatement cette pâte, puis ramassez-la en boule et la réservez-la 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Abaissez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur, et détaillez-la en étoiles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposez les étoiles sur des plaques à pâtisserie beurrées et farinées et faites-les cuire de 15 à 20 minutes au four.
- À la sortie du four, glacez la surface des étoiles avec un peu de sirop de canne appliqué au pinceau et repassez-les 1 minute au four.

SPRITZBREDLE

Pour environ 50 spritzbredle
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
125 g de beurre mou
125 g de sucre semoule
1 œuf entier
25 g de poudre d'amandes
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de cannelle en poudre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans un saladier, mélangez le beurre en pommade avec le sucre semoule et l'œuf. Le tout doit être de consistance assez molle. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez, puis versez la farine, la levure et la cannelle, et remuez afin d'obtenir une pâte.
- Beurrez et farinez une plaque à pâtisserie.
- Remplissez de pâte une poche à douille cannelée et déposez de petits boudins de 6 à 7 cm sur la plaque. Torsadez légèrement les boudins avec les doigts.
- Faites cuire de 10 à 15 minutes au four.

BUTTERBREDLE

Pour environ 70 butterbredle
Préparation : 20 minutes
+ 30 minutes de repos
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
375 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
250 g de beurre mou
150 g de sucre glace
12 cl de lait tiède
1 cuillerée à soupe de vanille liquide
1 œuf pour la dorure

- Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance afin qu'il soit bien mou. Tamisez la farine avec la levure chimique.

- Mélangez le beurre, le sucre glace et la vanille ; ajoutez petit à petit le lait tempéré ; versez la farine en une seule fois et remuez avec précaution pour éviter que la pâte ne prenne trop de corps.

- Étalez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur directement entre deux feuilles de papier sulfurisé. Réservez le tout 30 minutes au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Décollez la feuille du dessus de la pâte. Retournez celle-ci sur un plan de travail fariné et retirez la seconde feuille de papier sulfurisé. Découpez des carrés au couteau (afin d'éviter d'avoir des chutes de pâte).

- Dorez les butterbredle à l'œuf battu, disposez-les sur des plaques à pâtisserie beurrées et farinées et faites-les cuire de 15 à 20 minutes au four.

ÉTOILES AU SUCRE

Pour environ 50 étoiles
Préparation : 15 minutes
+ 1 h 10 de repos
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients
200 g de farine
100 g de beurre mou
100 g de sucre semoule
1 œuf
4 g de cacao en poudre
4 g de cannelle
1 pincée de sel
1 cuillerée à café de levure chimique
1/2 cuillerée à soupe de lait

- Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance afin qu'il soit bien mou. Tamisez la farine avec la levure chimique.

- Mélangez le beurre, le sucre, l'œuf, le cacao, la cannelle, le sel et le lait. Ajoutez enfin la farine tamisée. Enveloppez cette pâte de film alimentaire et réservez 1 heure au réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Étalez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur sur un plan de travail bien fariné. À l'aide d'un emporte-pièce, taillez-y des étoiles. Faites-les reposer 10 minutes au congélateur.

- Remplissez une assiette de sucre semoule, humectez la surface des sablés bien froids et passez-les dans le sucre.

- Disposez-les ensuite sur une plaque à pâtisserie beurrée et farinée et faites cuire environ 20 minutes au four.

Les étoiles sont une forme traditionnelle rappelant la fête de Noël et les Rois mages.

PAINS D'ANIS

Pour environ 60 pains d'anis
Préparation : 25 minutes
+ 6 ou 7 heures de séchage
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
3 petits œufs (50 g pièce)
250 g de sucre semoule
275 g de farine
12 g de graines d'anis vert

- À l'aide d'un fouet électrique, battez les œufs avec le sucre semoule pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient très mousseux. La réussite de ce petit gâteau tient, entre autres, au temps que vous consacrez à cette étape.

- Écrasez légèrement les graines d'anis vert au rouleau.

- Tamisez la farine, ajoutez l'anis vert, mélangez bien et versez le tout dans les œufs battus. Mélangez, et introduisez la pâte dans une poche à douille.

- Beurrez et farinez deux plaques à pâtisserie. À l'aide de la poche à douille, déposez dessus des boulettes de la taille d'une demi-balle de baby-foot. Laissez « croûter » 6 ou 7 heures.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Faites cuire de 10 à 15 minutes au four.

Ces petits gâteaux sont très prisés en Alsace, où on les trouve dans de nombreuses pâtisseries. Le secret de leur réussite dépend en partie de leur temps de « croûtage » et de la taille des œufs. N'hésitez pas à les laisser sécher près d'un endroit chaud, il y en a bien un dans la maison !

Carnwell's
Biscuit
ASSORTMENT

MACARONS À LA NOIX DE COCO

Pour 30 macarons
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

Ingrédients
100 g de noix de coco râpée
170 g de sucre semoule
20 g de miel toutes-fleurs
4 blancs d'œufs
20 g de farine

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Beurrez et farinez deux plaques à pâtisserie.
- Réunissez dans une casserole (de préférence en cuivre) la noix de coco râpée, le sucre et les blancs d'œufs, et chauffez le tout à environ 70 °C. Remuez bien jusqu'au moment où, lorsque vous y trempez le doigt, cela pique un peu. Laissez refroidir à 50 °C (la chaleur doit être supportable au doigt).
- Ajoutez la farine ainsi que le miel, et laissez reposer quelques minutes. Remplissez de ce mélange une poche munie d'une douille cannelée, et dressez sur les plaques des rosaces de pâte à macarons.
- Faites cuire les macarons de 15 à 20 minutes au four ; ils doivent être dorés.
- Dès la sortie du four, détachez-les de la plaque à pâtisserie pour les faire refroidir.

Vous pouvez faire fondre 100 g de chocolat et 1 cuillerée à café d'huile, et y tremper juste l'extrémité de la rosace.

Mes gâteaux des grands jours

JOYEUX ANNIVERSAIRE

Pour 12 personnes
Préparation : 1 h 20
Cuisson : 1 heure

Ingrédients

Le biscuit
330 g de beurre
675 g de sucre
6 gros œufs
600 g de farine
1 sachet 1/2 de levure chimique
37,5 cl de lait
1 cuillerée à café 1/2 d'extrait de vanille liquide
100 g de groseilles rouges

La crème
110 g de beurre
600 g de sucre glace
5 cuillerées à soupe de lait
2 cuillerées à café d'extrait de vanille liquide

La garniture
600 g de pâte d'amande

Le sirop léger
6 cl d'eau
6 cl de sirop d'orgeat

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez et farinez deux moules à manqué ronds de tailles différentes. Tamisez la farine avec la levure chimique.

- Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique réglé à vitesse moyenne, travaillez le beurre pour le rendre mou et lisse. Ajoutez le sucre petit à petit, et battez 3 ou 4 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. Ajoutez les œufs un à un en battant soigneusement après chaque ajout d'œuf. Ajoutez la farine en quatre fois, en alternant avec le lait et l'extrait de vanille et en battant bien après chaque incorporation.

- Versez la pâte dans les moules, parsemez les groseilles et faites cuire environ 1 heure. Vérifiez la cuisson en piquant les gâteaux avec la lame d'un couteau : ils sont cuits lorsque la lame ressort propre.

- Laissez refroidir les gâteaux 10 minutes dans le moule, puis démoulez-les sur une grille et laissez-les refroidir ainsi. Lorsqu'ils sont bien refroidis, mélangez les ingrédients du sirop et imbibez-en les gâteaux.

- Préparez la crème : déposez le beurre dans un large bol, ajoutez la moitié du sucre, le lait et l'extrait de vanille. Battez jusqu'à ce que le mélange prenne un aspect lisse et onctueux.

- Ajoutez petit à petit, en quatre fois, le reste du sucre afin que le glaçage soit suffisamment épais et de bonne consistance.

- Recouvrez d'une couche de crème uniforme le dessus et les bords des gâteaux. Laissez « croûter » (c'est-à-dire durcir légèrement) au moins une heure.

- Étalez la pâte d'amande au rouleau à 2 cm d'épaisseur et découpez-y un disque de diamètre supérieur à celui du gâteau. Enroulez la pâte d'amande autour du rouleau et étalez-la doucement sur le gâteau, en la centrant bien et en laissant retomber l'excédent sur le bord. Pressez légèrement la pâte d'amande sur les côtés avec vos doigts et rognez la base avec un couteau d'office. Superposez les deux gâteaux. Décorez la surface du gâteau de pétales de rose naturels ou en pastillage (voir recette page suivante), puis le tour du gâteau avec des lettres découpées en pastillage ou en pâte d'amande.

ANN
ERSAIR

PASTILLAGE

Pour 600 g de pastillage
Préparation : 10 minutes

Ingrédients
500 g de sucre glace tamisé
50 g de fécule de pomme de terre
2 1/2 feuilles de gélatine (5 g)
1/2 cuillerée à soupe de jus de citron
4 cuillerées à soupe d'eau froide

- Laissez tremper la gélatine 10 minutes dans un grand verre d'eau froide, puis égouttez-la.
- Faites-la fondre au bain-marie dans une petite casserole avec le jus de citron.
- Dans le bol d'un robot-mixeur, versez le sucre glace et la fécule, ajoutez le mélange gélatine-citron, mélangez puis ajoutez l'eau petit à petit afin d'obtenir une pâte ferme comme de la pâte à modeler.
- Étalez le pastillage à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et découpez les formes désirées à l'aide d'un emporte-pièce. Laissez sécher.

Étalez le pastillage en petite quantité, et pendant ce temps conservez le reste dans un torchon humide afin qu'il ne sèche pas. Pour l'étaler plus facilement, saupoudrez le plan de travail de fécule.
Ces décors en pastillage peuvent se conserver très longtemps. De nombreux pâtissiers sont capables d'en faire des merveilles. À vous d'essayer maintenant !

PIÈCE MONTÉE

Pour 10 à 12 personnes
Préparation : 2 h 30
Cuisson : 20-25 minutes

Ingrédients

La crème pâtissière à la vanille
50 cl de lait
100 g de sucre
1 noix de beurre
1 gousse de vanille
5 jaunes d'œufs
50 g d'amidon de maïs

La pâte à choux
12,5 cl d'eau
12,5 cl de lait
1 cuillerée à soupe rase de sel
1 cuillerée à café rase de sucre
110 g de beurre
140 g de farine
5 œufs
beurre pour la plaque

Le sucre cuit
500 g de sucre semoule
25 cl d'eau
le jus de 1 citron

- Préparez la crème pâtissière : fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. À l'aide d'un couteau d'office pointu, prélevez toutes les petites graines qui se trouvent à l'intérieur. Versez le lait dans une casserole (de préférence en cuivre doublé d'acier inoxydable), ajoutez la moitié du sucre et le beurre, portez à ébullition, puis ajoutez la gousse de vanille et ses graines.

- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et l'autre moitié du sucre ; battez-les comme pour faire une omelette. Ajoutez l'amidon de maïs. Fouettez cette préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Arrosez d'un peu de lait bouillant tout en remuant avec le fouet. Versez le tout dans la casserole et portez à ébullition en remuant sans cesse. La crème va épaissir. Retirez-la du feu dès qu'elle atteint l'ébullition.

- Versez-la immédiatement dans un saladier et recouvrez-la d'un film alimentaire directement en contact avec la crème : cela empêchera la formation d'une peau. Laissez refroidir à température ambiante. Quand la crème est froide, travaillez-la énergiquement au fouet jusqu'à obtention d'une consistance de mayonnaise.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Beurrez la plaque à pâtisserie.

- Préparez la pâte à choux : dans une grande casserole, faites bouillir l'eau avec le lait, le sel, le sucre et le beurre. Dès l'apparition du premier bouillon, versez la farine en pluie en une seule fois. Mélangez très vivement à l'aide d'une spatule en bois. Hors du feu, incorporez le premier œuf en mélangeant avec vigueur. Quand il est complètement absorbé dans la pâte et que celle-ci est bien lisse, ajoutez le deuxième œuf. Recommencez la même opération jusqu'au quatrième œuf.

- Cassez le cinquième œuf dans un bol et battez-le à la fourchette. À partir de ce moment, observez bien la consistance de votre pâte : elle doit être élastique et à peine plus molle qu'une purée. Si elle est encore un peu épaisse, ajoutez un peu d'œuf battu et mélangez tout en surveillant la pâte. Selon son aspect, continuez ou non d'ajouter de l'œuf.

■■■

- Remplissez de cette pâte une poche munie d'une douille lisse de 8 mm de diamètre et déposez des boulettes sur la plaque du four beurrée, en les espaçant de 4 cm. Faites cuire de 20 à 25 minutes. Décollez les choux de la plaque dès la sortie du four.

- Remplissez une poche à douille de crème pâtissière à la vanille et fourrez-en les choux.

- Préparez le sucre cuit : dans une casserole à fond épais, de préférence en cuivre étamé ou doublé d'acier inoxydable, versez le sucre semoule, l'eau et le jus de citron, puis mélangez à l'aide d'une spatule bien propre. Faites cuire sur feu doux jusqu'à ébullition, puis augmentez le feu. Dès l'obtention d'une couleur caramel clair, ôtez la casserole du feu et posez-la 2 secondes sur un torchon mouillé pour stopper immédiatement la cuisson.

- Piquez un chou à la pointe d'un couteau ou d'une brochette, trempez-le à moitié dans le caramel. Procédez de la même façon avec tous les choux.

- Quand tous les choux sont enrobés, huilez légèrement l'extérieur d'un grand bol et commencez à coller les choux en arrondi autour de ce bol. Laissez durcir la première rangée, puis retirez le bol. Recommencez l'opération jusqu'à la fin, en empilant les choux les uns sur les autres pour former une pièce montée.

- Réchauffez le reste du sucre et trempez-y une fourchette ; agitez-la en un mouvement de va-et-vient rapide au-dessus de la pièce montée. Vous obtiendrez ainsi des cheveux d'ange, qui termineront la décoration de votre chef-d'œuvre !

GÂTEAU DU DIMANCHE

Pour 6 personnes
Préparation : 1 h 30
Cuisson : 30 minutes

Ingrédients

La génoise
4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
le zeste de 1 citron vert
beurre et farine pour le moule

Le sirop
10 cl d'eau minérale
50 g de sucre
1 cuillerée à café de vanille liquide

La crème chantilly
50 cl de crème liquide très froide
100 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille liquide
1 cuillerée à café de kirsch

La garniture
300 g de fraises gariguettes
50 g de meringue

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Placez un saladier au congélateur. Râpez le zeste de citron.

- Commencez par préparer la génoise : cassez les œufs dans un saladier, puis ajoutez le sucre. Fouettez longuement, de préférence à l'aide d'un fouet électrique, jusqu'à obtention d'une mousse presque blanche. Ajoutez le zeste de citron râpé. Tamisez la farine au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé, puis versez-la en pluie dans le saladier. À l'aide d'une Maryse, mélangez le tout délicatement jusqu'à incorporation complète de la farine.

- Beurrez bien un moule à génoise de 20 cm de diamètre, puis saupoudrez-le de farine. Retournez-le sur le plan de travail et tapotez-le pour faire tomber l'excédent de farine. Versez-y la pâte, faites cuire 30 minutes au four.

- Démoulez la génoise en retournant le moule sur une grille et laissez-la refroidir à température ambiante.

- Pendant ce temps, préparez la crème chantilly : versez la crème liquide très froide dans le saladier rafraîchi au congélateur. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de battre quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume ; ajoutez alors le sucre, la vanille et le kirsch.

- Quand la génoise est complètement refroidie, coupez-la horizontalement pour obtenir deux disques égaux. Pour ce faire, maintenez le gâteau avec le plat d'une main et travaillez de l'autre main avec un grand couteau-scie. Faites tourner le gâteau au fur et à mesure que vous l'entamez avec la lame.

- Réunissez dans une petite casserole les ingrédients du sirop. Faites-les simplement tiédir et mélangez bien pour dissoudre le sucre. Badigeonnez de ce sirop les disques de génoise afin de bien les imbiber et de les rendre encore plus moelleux.

■■■

- Coupez les fraises en lamelles. À l'aide d'une spatule souple, étalez une fine couche de crème sur le premier disque, parsemez de lamelles de fraises en les appuyant légèrement, puis couvrez du second disque de génoise et imbibez la surface de sirop.

- Découpez un carton rigide au diamètre exact de la génoise. Déposez une noix de crème au milieu de ce carton (pour l'empêcher de glisser) puis posez la génoise dessus.

- Toujours en vous aidant d'une spatule souple, étalez le restant de chantilly sur le dessus et le pourtour du gâteau afin de le masquer complètement.

- Écrasez la meringue en petits morceaux et saupoudrez-en la surface du gâteau.

- Servez sans trop attendre.

GÂTEAU LAPIN

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
+ 1 nuit au congélateur
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

La mousse au chocolat
50 cl de crème liquide
320 g de chocolat noir
à 60-70 % de cacao
140 g de sucre semoule
3 cuillerées à soupe d'eau
2 œufs entiers + 6 jaunes

Le biscuit amande
170 g de sucre glace
35 g de farine
125 g d'amandes en poudre
7 blancs d'œufs
125 g de sucre semoule

Le décor
200 g de chocolat noir à 60-70 %
de cacao
200 g de pâte d'amande
50 g de cacao en poudre
colorants alimentaires jaune et rouge

- Quelques heures à l'avance, placez la crème liquide dans la partie la plus froide du réfrigérateur. Au moins 30 minutes à l'avance, placez un saladier au congélateur.

- Préparez la mousse au chocolat : versez la crème liquide très froide dans le saladier rafraîchi au congélateur. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet et a doublé de volume. Réservez au réfrigérateur.

- Faites fondre le chocolat au bain-marie en remuant de temps en temps jusqu'à obtention d'une texture lisse et tiède. Dans une casserole, mélangez le sucre semoule et l'eau ; portez à ébullition. Réservez.

- Dans un saladier, fouettez les œufs et les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique. Ajoutez le sirop bouillant en filet, sans cesser de battre, jusqu'à obtention d'une mousse légère et crémeuse. Ajoutez le chocolat chaud fondu, puis la crème fouettée froide. Mélangez en retournant bien la mousse avec une spatule en caoutchouc. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

- Préparez le biscuit amande : tamisez le sucre glace et la farine sur une feuille de papier sulfurisé, ajoutez les amandes en poudre et mélangez.

- Dans un saladier, battez les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique en ajoutant, dès que les blancs commencent à monter, le sucre semoule en plusieurs fois.

- Quand vous avez obtenu une meringue ferme et satinée, incorporez en pluie le mélange farine-amandes-sucre glace. Mélangez délicatement. Versez la préparation dans une poche à douille et confectionnez, sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque, trois disques de 24 cm de diamètre. Faites-les cuire de 15 à 20 minutes au four. Le biscuit doit être cuit à point. S'il est trop cuit, humectez-le légèrement avec un peu d'eau.

■■■

- Tapissez de film alimentaire légèrement humidifié un moule à manqué rond de 24 cm de diamètre. Déposez un disque de biscuit dans le fond du moule. Étalez-y un tiers de la mousse au chocolat, lissez et égalisez, puis recouvrez d'un autre disque de biscuit. Recommencez l'opération avec le deuxième tiers de mousse au chocolat et le troisième disque de biscuit. La hauteur du gâteau doit être de 5 à 6 cm. Conservez le tout une nuit au congélateur et le reste de mousse au chocolat au réfrigérateur.

- Le lendemain, découpez un disque de carton du diamètre du gâteau et démoulez celui-ci sur le carton. Recouvrez du reste de mousse au chocolat.

- Raclez le chocolat noir pour le décor à l'aide d'un économe pour réaliser des copeaux. Décorez-en le pourtour du gâteau. Saupoudrez légèrement de cacao en poudre.

- Pour réaliser le lapin, inspirez-vous de la photographie.

- Assouplissez légèrement la pâte d'amande à la chaleur et divisez-la en deux. Colorez une moitié avec un peu de poudre de cacao et une goutte d'eau. Dans l'autre moitié, prélevez un morceau que vous colorez en orange (pour la carotte) à l'aide d'un peu de colorant rouge et de colorant jaune. Gardez un peu de pâte d'amande non colorée pour réaliser les yeux et les dents. Confectionnez les oreilles avec deux boules de pâte d'amande teintée au cacao que vous allongez en forme de pointes. Marquez-les à l'aide d'un couteau en appuyant en biais afin d'imiter la forme des oreilles de lapin. Pour la carotte, procédez de même, et marquez très légèrement avec le côté tranchant du couteau. Pour les dents, étalez un peu de pâte d'amande en carré, et incisez au couteau. Le reste du décor est composé de boulettes de tailles et de couleurs différentes.

- Pour la photo, j'ai pulvérisé un mélange de 50 % de beurre de cacao, 50 % de chocolat noir et 1 cuillerée à café de colorant rouge, et j'ai chauffé le tout à 35/40 °C. J'ai ensuite tout simplement peint le gâteau, très froid, à l'aide d'un pistolet électrique, le même que celui utilisé pour la peinture...

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE MINUTE

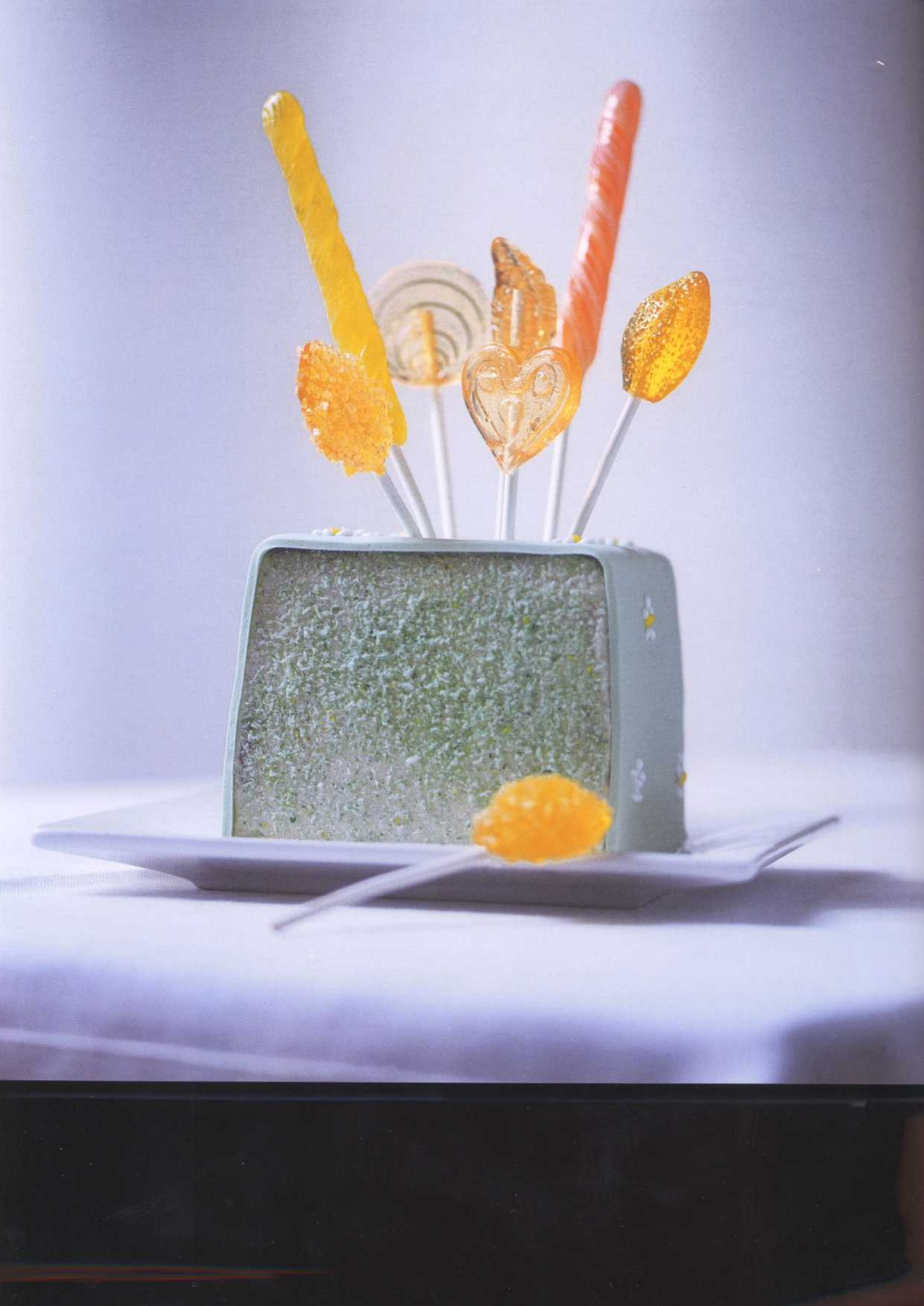
Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients
125 g de chocolat noir
125 g de beurre
4 œufs
1 cuillerée à soupe de farine
125 g de sucre semoule
2 sachets de sucre vanillé
100 g de poudre d'amandes

50 g de sucres d'orge
50 g de fraises en bonbons
50 g de guimauve
1 bougie

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Beurrez un moule à manqué antiadhésif.
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le chauffer dans une casserole sur feu doux jusqu'à ce qu'il ramollisse et devienne malléable.
- Ajoutez le beurre, toujours sur feu doux. Laissez refroidir sans cesser de remuer, pour éviter que le mélange ne durcisse.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez au chocolat les jaunes, puis la farine, le sucre semoule, les sachets de sucre vanillé et la poudre d'amandes.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 45 minutes au four.
- Laissez refroidir complètement le gâteau avant de le démouler et décorez-le de bonbons de différentes couleurs.

Pour les fêtes de Pâques, garnissez le centre du gâteau de petits œufs en chocolat.



GÂTEAU SUCETTE

Pour 8 personnes
Préparation : 1 h 20
Cuisson : de 40 à 45 minutes

Ingrédients
220 g de beurre
450 g de sucre
4 gros œufs
400 g de farine
1 sachet de levure chimique
25 cl de lait
1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide

Le sirop léger
6 cl d'eau
6 cl de sirop d'orgeat

La crème
110 g de beurre
600 g de sucre glace
3 cuillerées à soupe de lait
1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide

L'enrobage
350 g de pâte d'amande verte
100 g de fécule de pomme de terre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

- Beurrez et farinez un moule à manqué carré ou rond. Tamisez la farine avec la levure chimique.

- Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique réglé à vitesse moyenne, travaillez le beurre pour le rendre mou et lisse. Ajoutez le sucre petit à petit, et battez 3 ou 4 minutes environ, jusqu'à obtention d'une crème mousseuse. Ajoutez les œufs un à un en battant soigneusement après chaque ajout d'œuf. Ajoutez la farine en quatre fois, en alternant avec le lait et l'extrait de vanille et en battant bien après chaque incorporation.

- Versez la pâte dans le moule et faites cuire de 40 à 45 minutes au four. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau : il est cuit lorsque la lame ressort propre.

- Laissez refroidir le gâteau 10 minutes dans le moule, puis démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir ainsi. Lorsqu'il est bien refroidi, mélangez les ingrédients du sirop et imbibez-en le gâteau.

- Préparez la crème : déposez le beurre dans un large bol, ajoutez la moitié du sucre, le lait et l'extrait de vanille. Battez jusqu'à ce que le mélange prenne un aspect lisse et onctueux.

- Ajoutez petit à petit, en quatre fois, le reste du sucre afin que le glaçage soit suffisamment épais et de bonne consistance.

- Recouvrez d'une couche de crème uniforme le dessus et les bords du gâteau. Laissez « croûter » (c'est-à-dire durcir légèrement) quelques minutes.

- Sur le plan de travail, étalez la fécule et abaissez la pâte d'amande verte au rouleau. Recouvrez-en le gâteau et piquez la surface de jolies sucettes et de bougies si c'est le grand jour !

Ce gâteau un peu consistant, également appelé wedding cake, est souvent préparé dans les familles américaines.

BÛCHE ANANAS

Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 25-30 minutes

Ingrédients

La génoise
4 œufs
120 g de sucre semoule
120 g de farine
le zeste de 1/2 citron vert râpé
beurre et sucre pour le moule

Les fruits
1 ananas
1 pomme
1 orange
1 figue
100 g de noix de coco râpée

Le punchage
5 cuillerées à soupe d'eau
40 g de sucre
1 cuillerée à soupe de rhum brun

La crème fouettée
50 cl de crème liquide
100 g de sucre semoule
1 cuillerée à soupe de kirsch
1 cuillerée à café d'extrait de vanille liquide naturelle

- Une heure à l'avance, placez un saladier au congélateur. Réservez la crème liquide dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
  Préparez la génoise : cassez les œufs dans un saladier, puis ajoutez le sucre. Fouettez longuement sans arrêter à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à obtention d'une mousse presque blanche. Ajoutez le zeste de citron râpé.

- Tamisez la farine au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé, puis versez-la en pluie dans le saladier. À l'aide d'une Maryse, mélangez le tout délicatement jusqu'à incorporation complète de la farine.
  Beurrez entièrement l'intérieur d'un moule à bûche ou, éventuellement, d'un moule à cake puis saupoudrez-le de sucre semoule. Tapotez-le pour éliminer l'excédent de sucre, et versez-y la pâte.
  Faites cuire de 25 à 30 minutes au four (testez la cuisson avec la lame d'un couteau, qui doit ressortir propre du gâteau).
  Démoulez la génoise en retournant le moule sur une grille et laissez-la refroidir.

- Préparez la crème fouettée : sortez le saladier du congélateur et versez-y la crème liquide. À l'aide d'un fouet, battez régulièrement la crème, doucement d'abord, puis de plus en plus vite. Arrêtez de fouetter quand elle tient entre les branches du fouet. Ajoutez le sucre semoule, le kirsch et l'extrait de vanille, et mélangez sans fouetter.

- Épluchez l'ananas et taillez-le en aiguillettes (c'est-à-dire en lamelles, puis en fins triangles). Coupez une moitié de la pomme en dés, l'autre moitié en lamelles. Coupez la figue en fines tranches. Pelez l'orange à vif à l'aide d'un couteau tranchant, puis taillez-la en petits dés.

- Coupez la génoise en deux dans le sens horizontal et évidez légèrement le centre. Mélangez le sucre, l'eau et le rhum et imbibez la génoise de ce punchage. Étalez un peu de crème sur toute la surface, puis déposez-y quelques fruits coupés. Recouvrez de la partie supérieure de la génoise.

- Masquez toute la surface du gâteau avec la crème, puis saupoudrez de noix de coco râpée. Décorez avec les aiguillettes d'ananas et les tranches de pomme, et saupoudrez le tour de sucre glace.

Joyeux Noël !

Index

B

Big madeleines au thé vert 14
Biscuit au gewurztraminer 122
Biscuit croustillant aux noix 13
Biscuit en tasse au chocolat 16
Biscuits en tasse aux abricots 17
Brioche retrouvée 18
Bûche ananas 185
Bugnes lyonnaises 123
Butterbredel 160

C

Cake au bacon et aux noix 28
Cake au citron 21
Cake choco-banane 22
Cannelés 132
Charlotte aux fraises 80
Cheesecake 125
Choco-chic 95
Chouquettes chantilly 85
Cœur de Savoie 126
Cookies chocolat-noisettes 29
Croustines 32
Crumble rhubarbe au miel 30

D

Dacquoise à la fleur d'oranger 93
Danischu 129
Diplomate 33
Douillons de poires 35
Duo 103

▪ E

Étoiles au sucre 162

▪ F

Far breton d'Éric 130
Flan parisien 36
Fleur de fraise 100

▪ G

Gâteau à l'orange 38
Gâteau au Kiri 39
Gâteau au yaourt de Marielle 41
Gâteau autrichien à la poêle 131
Gâteau basque 134
Gâteau breton 139
Gâteau d'anniversaire minute 180
Gâteau de quetsches 136
Gâteau du dimanche 175
Gâteau du Nord 137
Gâteau lapin 177
Gâteau Olga 142
Gâteau sucette 183
Gaufres 46
Génoise glacée meringuée 118

▪ H

Halloween 140

▪ I

Instant café 42

▪ J

Joyeux anniversaire 168

▪ K

Kugelhopf de Schirmeck 145

▪ L

La belle polonaise 83
Le puits d'amour de Camille 110
Les beignets du pâtissier 90

▪ M

Macarons à la noix de coco 165
Macarons à la violette 116
Mes financiers à la betterave 45
Millefeuille abricot-pêche 99
Mirliton abricot-citron 47
Mon cake aux fruits 26
Mon clafoutis aux cerises 141
Muffins au thé vert 146

▪ P

Pain d'anis 163
Pain de Noël ou Birewecke 147
Parfait à l'orange confite 24
Pastillage 170
Pavlova 148
Petits cakes ananas 25
Pièce montée 171

▪ Q

Quatre-quarts aux pommes 49

▪ R

Rose désir 105
Roulé citron 50

S

Sablés à la fraise 53
Sablés citron 54
Sablés dinosaures 59
Sablés paprika-parmesan 56
Schwöwenbredel 159
Scones aux pommes 151
Soufflé cristal 57
Soufflé glacé à la vanille 60
Speculoos 152
Spritzbredel 159
Streusel à la poire 154

T

Tarte alsacienne pommes-miel 158
Tarte au fromage blanc et citron 61
Tarte au fromage blanc et raisins 62
Tarte au noix caramel 65
Tarte au sucre 64
Tarte citron minute 67
Tarte en bande 70
Tarte feuilletée aux oignons 68
Tarte figues et fraises 69
Tarte linzer aux quetsches 153
Tarte soufflée à la groseille 89
Tarte Tatin 73
Tarte-flan abricot-poire 72
Terrine d'agrumes à la menthe 76
Toatchs à la pomme 157
Tourte aux pommes 75
Tropézienne 113
Tuiles à la noix de coco 77

V

Vol blanc 108

REMERCIEMENTS

En particulier à Sylvie Désormière, qui est géniale...
et même pas Alsacienne,
ainsi qu'à Barbara Sabatier pour son travail
qui conduit à l'essentiel.
À Camille Lesecq, qui comprend l'exercice de la simplicité
et qui est un super pâtissier.

À Éric Jubin ; Yves Nahum.
À Deborah Wendling.
À Sophie Brissaud.
À Laurent Jeannin, le roi du croque.

À Bernhard Winkelmann pour son talent pur, sa simplicité,
ce qui est la marque des plus grands.
À Soraya Winkelmann pour ses mots justes et qui trouve
toujours la bonne déco.

À tous les gens qui, par leur enthousiasme,
trouvent leur part de bonheur.

À mes vrais amis Antonio Clémente et Eric Heiligenstein.
À l'amicale de Châtel-Saint-Germain.
À Louis, Marie, Lucie et... Chocolat (le chien), le dernier venu.
À Marielle.

De grosses bises à tous ceux que j'aime
et mille excuses à ceux que j'ai oubliés.

MES ADRESSES

Les ustensiles de « pro »
G. Detout
58, rue Tiquetonne, 75002 Paris - Tél. : 01 42 36 54 67
Sté Michel Lejeune
3, rue Bernard Palissy, 92600 Asnières - Tél. : 01 47 90 51 93
possiblité de vente par correspondance
Mora
13, rue Montmartre, 75001 Paris - Tél. : 01 45 08 19 24

Les produits rares et épices du monde entier
Israël
30, rue François Miron, 75004 Paris - Tél. : 01 42 72 66 23

Les cafés et les thés
Café Richard
48, rue du Cherche-Midi, 75006 Paris - Tél. : 01 42 22 45 93
Betjman and Barton
23, Boulevard Malesherbes, 75008 Paris
Vente par correspondance au 01 34 75 91 13

Les arômes naturels
Sevarome
ZA La Guide, 43200 Yssingeaux - Sevarome. com
Tél. : 04 71 59 04 78

Tous les moules et sujets originaux
Rougier et Plé – Loisirs créatifs
13, boulevard des Filles du Calvaire, 75003 Paris
Catalogue et vente par correspondance au 01 44 54 81 00
Les violettes cristallisées
Maison de la violette : Fax 05 61 99 01 30

Retrouvez-moi sur mon site Internet :
www.christophe-felder.com

Et écrivez-moi : christophefelder@wanadoo.fr

Photogravure : Quadrilaser 45140 Ormes

Achevé d'imprimer en janvier 2004
sur les presses de
l'imprimerie Pizzi à Milan

Dépôt légal : mars 2004

Imprimé en Italie